

TEMMUZ-AĞUSTOS 2013 - SAYI: 11 FİYATI: 10TL

KÖŞE BÜCAK Dünya

www.kosebucakdunyadergisi.com.tr



ISSN 3309-7687
9 773309 768007

► Sualtı ► Sri Lanka ► Tirilye ► Gazoz Kapağı ► Çanakkale ► Karlovy Vary

Geleceğe katkımız olsun...

Hem bütçeniz hem de güvenliğiniz için eviniz
ya da iş yerinizdeki elektrik sistemlerini yenilerseniz;
çarpılma kazaları ve CO₂ emisyonu azalır.

Elektrik enerjisini 'Yaşam Enerjisi'ne dönüştürmüş olursunuz.

Doğa da size teşekkür eder ...



Gizli Kahramanınız™

KonyaEnerji.com.tr

Hosgeldin
Ya Sehr-i
Ramazan

Türkiye'nin Ramazan Sofrası

Türkiye Bera Alanya'nın deniz üzerinde kurduğu mükellef sofralarda eski ramazanları yaşıyor. Ramazana özel lezzetler, açık hava sinemasından Hacivat Karagöz oyununa, fasıl ekibinden gölge oyunlarına kadar dolu dolu bir aktivite programı ve yörelere has yorumlarla Bera Alanya'da misafirlerini bekliyor. Türkiye'nin farklı yörelerinden gelip aynı sofranın etrafında toplanan, aynı kültürün insanları bu sofrada muhabbete doyuyor.

42 Euro'dan
başlayan fiyatlarla



DAHA FAZLA TATİL

Kombassan

www.bera.com.tr

0 242 510 05 00

★★★★★

Bera Alanya
ALTERNATİFSİZ TATİL CENNETİ



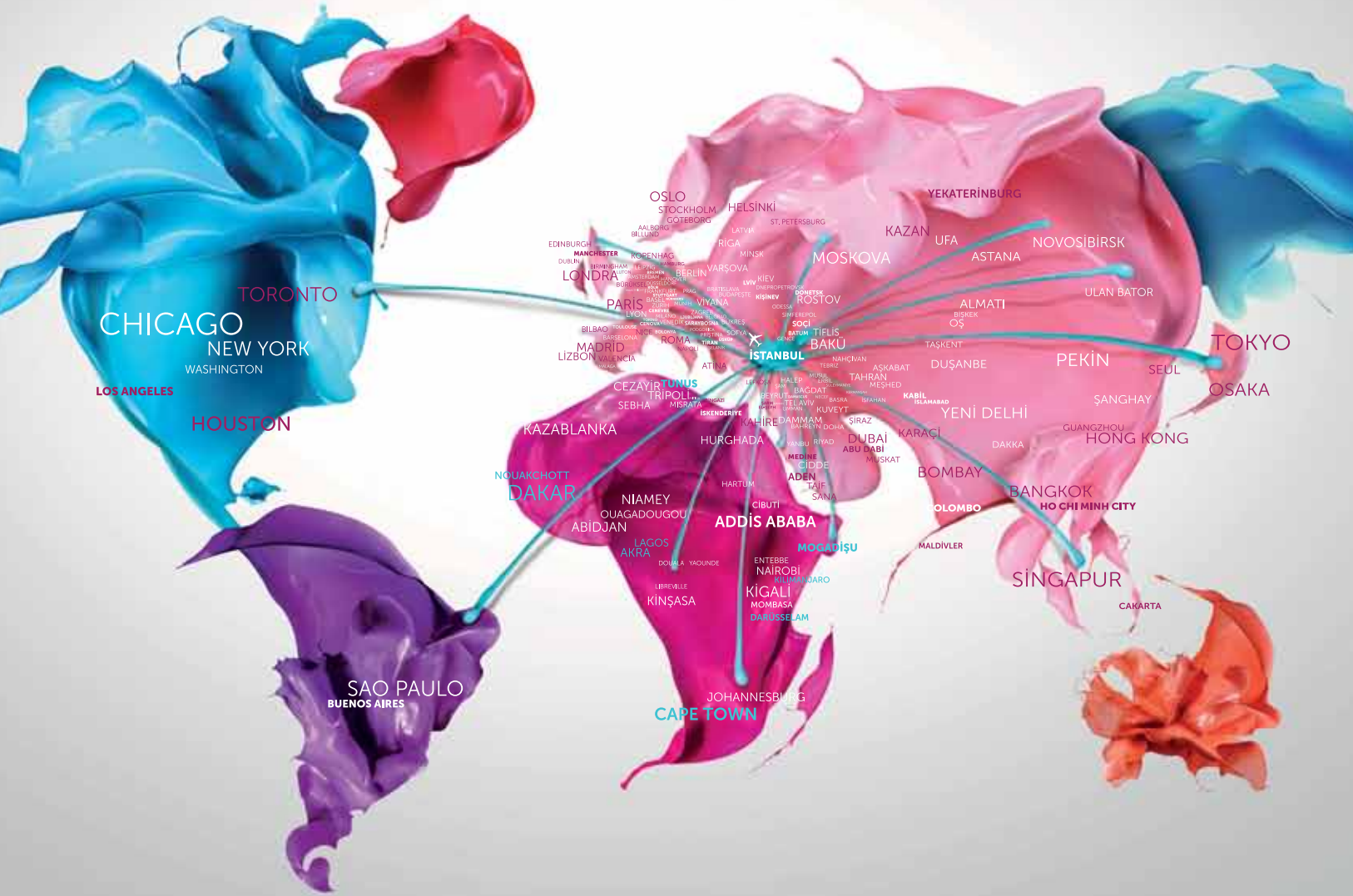
Avrupa'nın
En İyi Havayolu

A STAR ALLIANCE MEMBER



DÜNYANIN RENKLERİNİ KEŞFEDİN.

Dünyanın 220'den fazla noktasına
Türk Hava Yolları kalitesiyle uçuşun.

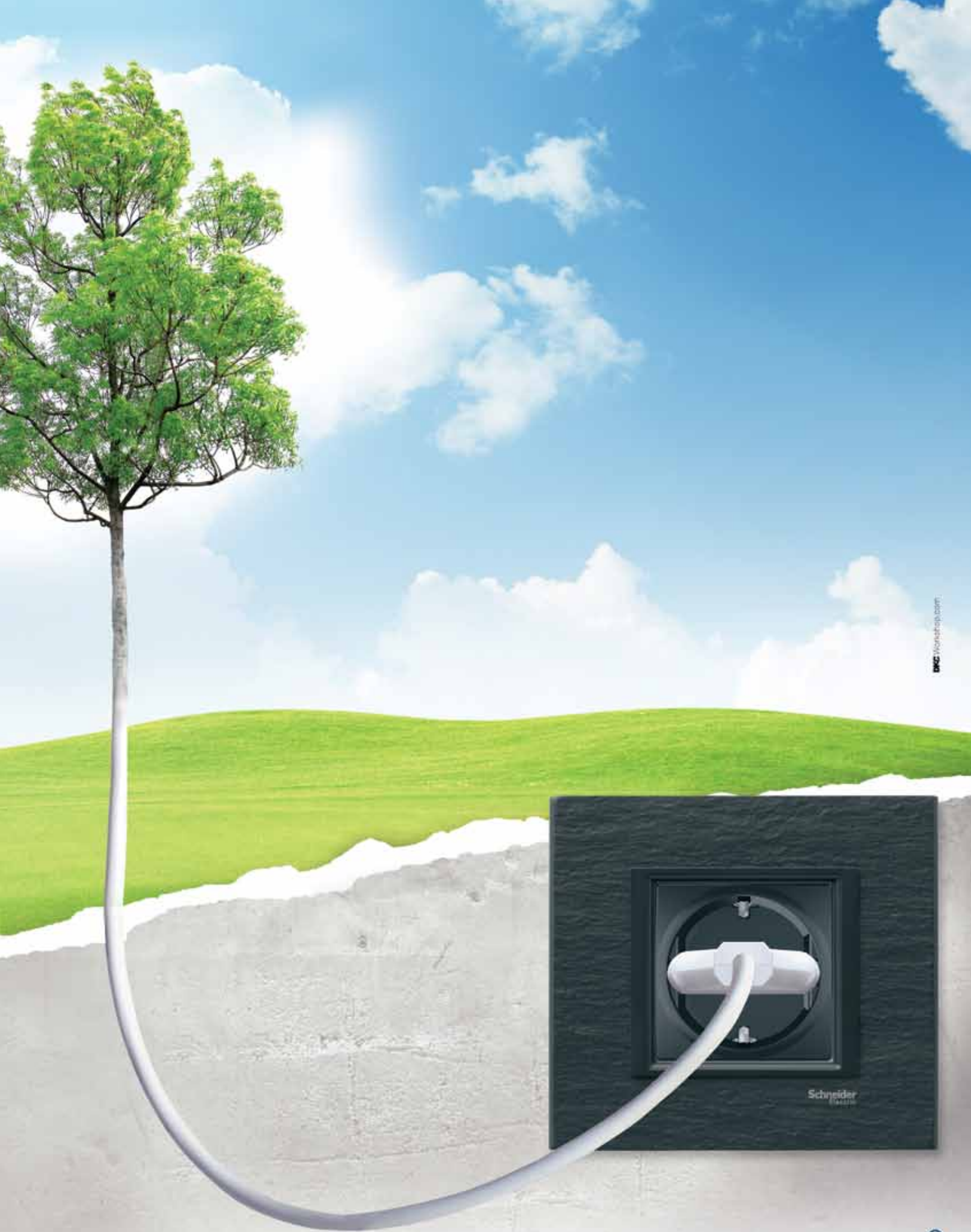


Globally Yours

TURKISH
AIRLINES



thy.com | 444 0 849



www.konyaenerji.com



KONYA ENERJİ
ELEKTRİK MALZEMELERİ TİC. ve SAN. LTD. ŞTİ.

Sahibi ve Yazı İşleri Müd.
Ali Sami PALAZ

Genel Yayın Yönetmeni
Merve Özgenli

Editör
Hilal SEYHAN

Hukuk Danışmanı
Av. İsmail BERKSOY

Yayın Kurulu
Hakan ALBAYRAK
Bekir FUAT
Anar EYİNİ

Katkıda Bulunanlar
Dost Eli Derneği
Dr. Enver Uzun
Mustafa Akay
M. Emin Kalaycı
Mehmet Seçer
Mine Genç

Kapak Fotoğrafı
Taha Palaz

Reklam Rezervasyon
Yakup SARIÇİÇEK
Gsm: 0544 431 81 23

Koordinasyon Merkezi
PANEL MEDYA
Maltepe Mah. TİM 2 2/29
Zeytinburnu/ İSTANBUL
Gsm: 0534 815 22 95
www.panelmedya.com

Baskı
ÇİMKE OFSET
Yeni Matbacılar Sitesi 10453 Sok. No:25
KONYA
0332 342 52 82

Görsel Konsept
PANEL MEDYA

Sanat Yönetmeni
Mehmet Ecirli

Köşe Bucak Dünya Dergisi TC yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır. Derginin isim ve yayın hakkı Ali Sami PALAZ'a aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz, kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz. Yayınlanan ilanların sorumluluğu ilan verenlere aittir. Dergimizde yayınlanan makale ve yazıların fikirleri yazarına aittir.

İki Aylık Süreli Yayın B.T Mayıs 2013



ALİ SAMİ PALAZ
alisamipalaz@yahoo.com

EDITÖRDEN

BİR KAÇ SİYAH İNSAN HİKÂYESİ

Sudan, Hartum da bir iftar vakti sokaklardayız. Sokak sakinleri iftarı birlikte yapıyorlar. Ezanla birlikte orucunu açanlar akşam namazını hemen oracıkta kıldıktan sonra sofraya oturuyorlar. Menüde “full” dedikleri bakla yemeği ve şerbet var. Bu iftarda ve tüm iftarda menü aynı. Gerçi yılın diğer günlerinde de öyle ya...

Kaldığımız evin hizmetçilerini sahurı bizimle yapmaları için davet ediyoruz. Soframızda kahvaltılıklar var. Ama onlar gene Full ve yağda salça yiyorlar. Çünkü bünyeleri peyniri, pastırmayı reçeli kabul etmiyor. Hikma ve Ramadan “iyi ki yiyemiyoruz, seversek, siz gittikten sonra bir daha nereden bulacağız bunları?” diyorlar.

Tanzanya da bir bakkaldan bir kilo domates istediğinizde san ki bir kamyon istemmişsinizcesine yüzünüze bakıyor. Çünkü onlar domatesi tane ile, yağı su şişesi kapağıyla ölçerek alıyorlar. “Bakkal amca bugün çok param var bir kaç kapak yağ 1 domates bir biber versene”.Sokakta tuzlu fıstıklar 8-10 adetlik paketlerde satılıyor. “Yüz gram ver” desen veremez yani sermayesi okadar çünkü.

Siyah adam üzerine ikinci el kıyafet giyiyor ve onu alabilmek içinde bir kaç gün çalıştığı parayı aç kalarak ve işine saatlerce yürüyerek gitmek şartıyla alabiliyor. Bunu sadece bir pantolon ya da tişört için iki üç gün aç kalarak yapıyor. Tüm kıyafetleri için belki bir ay aç kalmak zorunda. Zaten çoğu üç günde bir yemek yemeye alışmış. Gıda bulsa parası yok.

Zanzibar şehir merkezini bana gezdiren rehberin halsizliği dikkatimi çekti. Bir pazar yerini gezdikten sonra meyve alıp bir yere oturduk. Günlerdir açmış gibi yiyordu. Sordum “Öyleyim zaten” dedi.

Dar Es Salaam da kaldığımız evi temizlemeye gelen iki bayana fındık ikram ettim yiyemediler. Belki damak tatlarına uymadı. Çorba ikram ettim içemediler, bal, tereyağı ve erik reçelinide öyle.

İşçiler fabrikalar tarafından günün ihtiyaçlarına göre amele pazarından seçer gibi yevmiyelik alınıyor. Fabrikada çalışan bir bayanın ikinci vakti çocuğunun öldüğü haberi geliyor, bayan gidiyor. Ertesi gün bakıyorsunuz fabrika önünde bekleyenler arasında... Çalışmazsa o gün ailecek açlar.

Bir anne ölüyor, beş çocuğun en büyüğü olan sekiz yaşında ki çocuk ailenin yeni annesi...

Yeter mi?

Evet bence de yeter...!

Lezzetimiz doğadan...



ISO 22000
GIDA
GÜVENCESİ

ISO 9001:2008
KALİTE
YÖNETİMİ

HELAL
GIDA
SERTİFİKASI

50
YIL
KURUMSAL
MİRAS

1954'den
BERİ

www.akova.com

İÇİNDEKİLER



16

ZANZİBAR



26

ESKİ
FOTOĞRAF-
LAR



32

KURŞUN
KALEMLER



36

TARHANA



42

BEIJİNG



50

OYUNCAK
ADAM



60

ÇEVRECİ



64

DOSTELİ



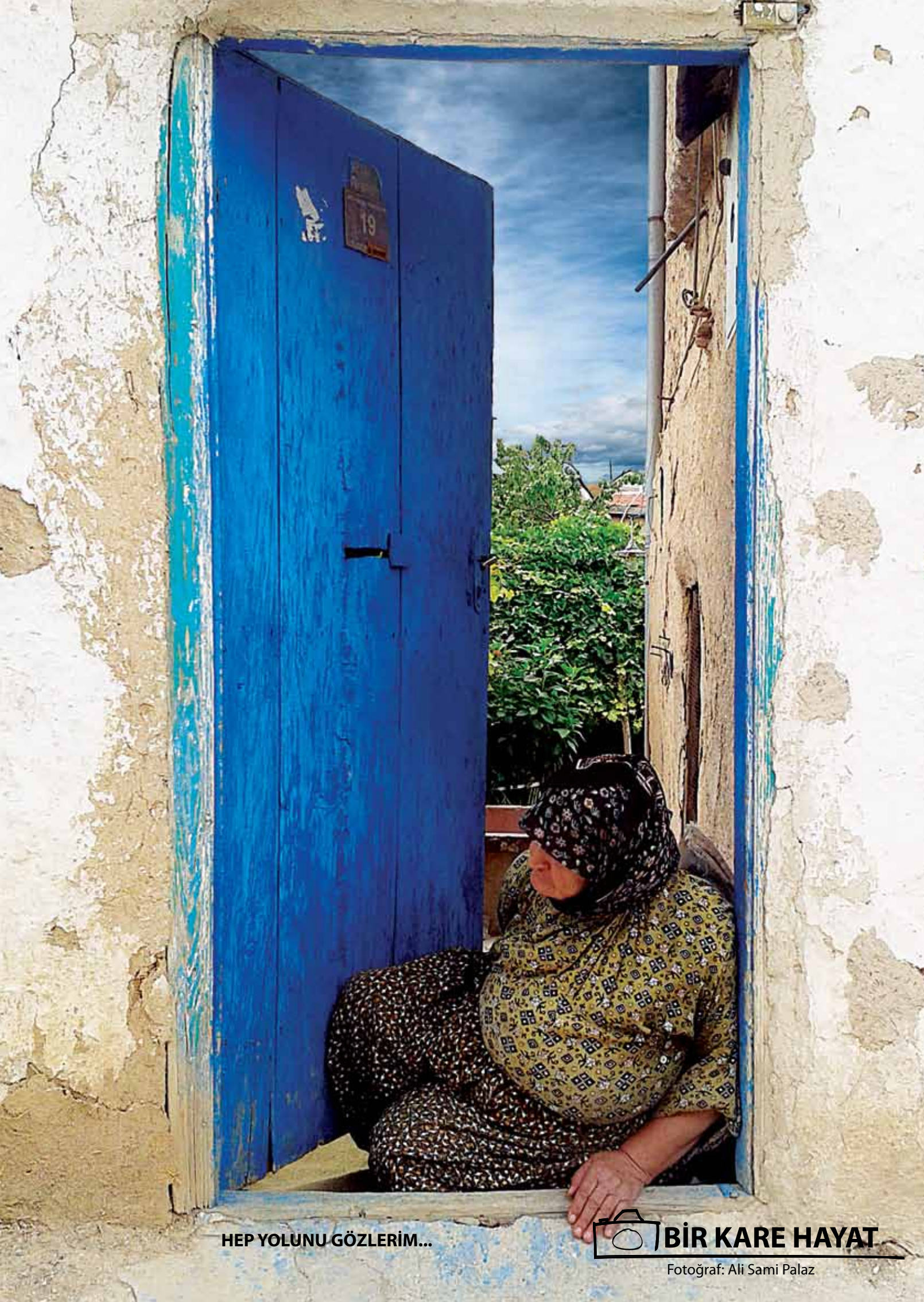
68

AKÇABAT
KÖFTESİ



70

SİGARA



HEP YOLUNU GÖZLERİM...



BİR KARE HAYAT

Fotoğraf: Ali Sami Palaz

f /dogancanta.com.tr

t /dogancanta

online alışveriş : dogancanta.com

Aradığın
ne varsa
tek
adreste
topladık.



DOĞAN
CANTA

ayakkabı • giyim

Merkez Mağaza
(Rampak)

Doğan Tekstil
(Rampak)

Sportive
(Rampak)

Doğan Çanta Plus & Sportive
(Beyşehir Yolu)

Doğan Çanta & DGN
(Kipa A.V.M.)

Doğan Çanta
(Kampus)

Doğan Tekstil
(Kampus)

Geleneksel

Güllac Tatlısı

15. yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı'da halk mısır nişastasından yufka açıp stoklar ve havayla temas halinde olduğu için kuruyan bu yufkaları süt ve şekerle ıslatıp yerd. Zamanla içine gülsuyunun da eklenmesiyle ortaya "güllü aş" ismi verilen tatlı çıktı ve (tıpkı "sütlü aş"ın "sütlac"a dönüşmesi gibi) ismi "güllac" oldu.

Arif Bilgin'in Osmanlı Saray Mutfağı kitabındaki bilgilere göre, güllac ilk kez saraya 1489 yılında alındı. Osmanlı sultanlarının sofralarından eksik etmediği güllacın 200 gramında yaklaşık 300 kalori bulunuyor. Güllac bugün Türkiye'de yılda ortalama 1000 ton üretiliyor ve bunun % 90'ı Ramazan'da tüketiliyor.

Güllac yaprakları, suyla karıştırılan mısır nişastası ve unun, tavada pişirildikten sonra kurutulmasıyla elde ediliyor. İdeal yaprak ağırlığının 25 - 30 gram olması gerekiyor. Ağırlık artarsa güllac lapalasıyor, azalırsa kırılır.

Kullanıma hazır kuru güllac yapraklarının iki yılda tüketilmesi gerekiyor. Ancak hava sirkülasyonu olan, fazla güneş ışığı almayan, rutubetsiz ortamda bu yapraklar 10 yıl saklanabiliyor.

Şekerle kaynatılan sütlü ılıdıktan sonra beyaz yapraklar üzerine teker teker dökülmesi ve orta katına ceviz, badem, fındık gibi yemişler yerleştirilmesiyle bildiğimiz güllac tatlısı ortaya çıkıyor. Gülsuyu değilse de nar ilave edilmesi bir Osmanlı geleneği olarak devam ediyor.

Uzmanlar içerdiği protein, B ve E vitaminleri nedeniyle güllacın bağışıklık sistemini kuvvetlendirdiğini, bu vitaminlerin sakinleştirici ve stresi azaltıcı etkileri bulunduğunu, oruçtan ötürü düşen kan şekerinin normal seviyesine gelmesine yardımcı olduğunu ifade ediyor.

Tabii ki...



Güllac
Tatlısı

katkılarıyla

Tabii ki...



Güllac
Tatlısı



www.aykon.com.tr



BERA ALANYA OTEL'DE RAMAZAN

Her zaman başka olmuştur Bera Alanya da Ramazanlar, Onbir ayın sultanına özel etkinlikler, aktiviteler ay boyunca devam ediyor.

Bu ramazanda da Bera Alanya Otel'de Ramazan bambaşka geçecek.

Ramazan Ayı'nda mutlu ve huzurlu bir mekan arayan misafirlerine oruçlarını rahatça tutabilecekleri ve huzurlu bir Ramazan geçirecekleri mekan oluşturan Bera Alanya Otel'de bu yıl da Ramazan çok güzel geçecek. Misafirler oruçlarını rahatça tutabilsin diye her türlü ayrıntı düşünülmüş. Özel sahur ve iftar menüleri

teravih namazı için mekanlar ayarlanmış. İnsanlar Rahatça ibadetlerini yapabilecek Kur'anlarını okuyabilecek ve aileleriyle huzurlu vakit geçirebilecek. Akşamları eğlenceli vakit geçirilsin diye animasyonlar soylar organize edilmiş, Misafirlerinin gece denize girebilmesi için deniz ışıklandırılmış, gece boyu havuzda girilebiliyor.

Bera Alanya Otel Yılın tüm zamanında güzel. Bura da geçireceğiniz günler unutulmaz anılar olarak hafızanızda yerini alacak. Her Ramazan olduğu gibi bu Ramazan Ayı da da Bera Alanya Otel'de bambaşka olacak

Kombassan www.bera.com.tr 0242 510 05 00 ★★★★★

Bera Alanya
ALTERNATİFSİZ TATİL CENNETİ

Anatomic hava temizleme teknolojisi sadece **forex** anatomic'te...



Yeni **forex anatomic** serisi;
nefes alabilen hakiki deri malzeme seçimi,
farklı model seçenekleri ve geliştirilmiş
klima sistemi ile ayaklarınızın havasını değiştirir.



forex
anatomic
www.forexanatomic.com.tr



(0.332) 346 21 85

www.sahraayakkabi.com

facebook.com/forexanatomic

twitter.com/forexanatomic



forex
anatomic

- 01 Nefes alabilen anatomic iç taban
- 02 Topuk dikenli, taban çökmesi ve diyabet ayaklar için özel Latex ortopedik taban
- 03 Hava pompası
- 04 Kirli hava çıkış noktası
- 05 Hava kanalları
- 06 Soya - Hakiki deri malzeme
- 07 Darbe emici sistem
- 08 Hava gözenekleri
- 09 Hava gözenekli ortopedik kauçuk sünger

Türkiye'de yazlar sıcak, ayaklar serin...

Yeni Anatomic teknoloji ile **forex anatomic** serisi; geliştirilmiş tasarımı, kaliteli malzeme seçimi ve dünya standartlarında üretimi ile her adımda rahatlığı ve sağlığı ayağınıza getirerek ayakkabınızın içindeki havayı sürekli tazeler...



HAKUNA MATATA ZANZIBAR



**TURKISH
AIRLINES**

A STAR ALLIANCE MEMBER

Swahili dilinde “Hiç sorun yok, kafana takma” gibi manalara gelen HakunaMatata’yı Zanzibarlılardan sıkça duyuyorum. Bu kelimeyi zikir gibi o kadar çok söylüyorlar ki, hakikaten hiç sorunları yokmuş gibi kafalarına hiç bir şeyi takmadan yaşıyorlar. Öyle ki “Refiki (Arkadaş) Üçüncü Dünya Savaşı çıkmış diyolar, n’apcaz ?” El cevap “HAKUNA MATATA...”

Yazı ve Fotoğraflar: Ali Sami Palaz



Tanzanya’nın 45 km doğusunda, Hint Okyanusu’nda bulunan adaya ulaşmak için öncelikle Tanzanya’nın başkenti Dar Es Salaam’a ulaşmanız gerekiyor. THY direk sefer düzenliyor, yaklaşık sekiz saat süren bir yolculuktan sonra Dar Es Salaam’a ulaşıyor. Ve sonra ver elini Zanzibar.

Serengeti ovası, Kilimanjero dağı (Bu dağ Afrika da zirvesinde kar bulunan tek dağdır. Oda 10 yıla kalmadan eriyecekmiş haberiniz olsun)Viktorya Gölü

(Nil’in bir kolu buradan doğar) ve Koku adası Zanzibar Tanzanya’dadır. Tüm bunları başka sayılarda anlatmak üzere “Jambo” Zanzibar diyelim. Jambo mu dedim ben? Swahili dilinde Merhaba demek. Swahili Tanzanya ve Kenya’da yaygın olarak kullanılan bir dil. İçerisinde bolca Arapça kelimenin bulunduğu dili biraz dikkatli dinlerseniz anlamanız mümkün. Ha “Arapça kelimeler ne arıyor bu Afrika dilinde?” dersiniz, oralara girersek çıkamayız derim ama hadi biraz bahsedeyim.





Zanzibar İran'dan gelen Şirazlı göçmenler tarafından kurulmuş ve Farsça'da Zencilerin sahili manasına geliyor. İranlılar neden adaya gelmiş diye sormayın ama aaa! Sonraları Umman Sultanlığı kontrolüne giren ada, daha sonra Portekizlilerin kontrolüne, İngilizlerin sömürsüne falan filan derken ancak 1964 yılında bugünkü özerklik halini almış. Ada aynı zamanda Afrika'nın ilk köle adası . Afrika'dan toplanan köleler Zanzibar'da toplanır, sonra Avrupa'ya gönderilirlermiş.

Nerede kalmıştık? Ha önce başkente sonra adaya...

Dar Es Salam'dan uçakla yada Feribotla adaya ulaşabilirsiniz. Ben feribotu tercih ediyorum. Yaklaşık iki saat sonra kalbimde heyecan, limanda "Karibu Zanzibar" (Zanzibar'a Hoşgeldiniz) yazısı görülüyor. Öyle hemen adaya ayak basamıyorsunuz. Zanzibar Tanzanya'ya bağlı ama değil gibi yani özerk bölge. Yeni bir ülkeye giriş yapar gibi form dolduruyorum.

Pasaportuma giriş mührü vuruluyor, sonra hadi bakalım gez dolaş deniyor, hızla limandan ayrılıyorum.

Zanzibar'da gezilmesi görülmesi gereken yerler, yapılması gerekenler kafamda "Önce ben, Önce Ben" diye bağırıyorlar. Rehberim Faruk'la buluşup, Zanzibar beşbiryerdelerini sayıyorum. Baharat turu, Prison Island, Yunus Turu, Stone Town, Kırmızı Maymunlar, söyle Faruk önce hangisi?

Biraz sonra Faruk beni bir tekneye bindirip Prison Island'a doğru uğurluyor. Tekneyle 20 dakika sürece 5 km yolumuza henüz başlamışken teknenin motoru arızalanıyor. "Hakuna Matata" denilip sorun giderildikten sonra yola devam. Etrafımızda irili ufaklı birçok ada var. Üzerinde hiçbir şey olmayan sadece kumdan oluşan adayı teğet geçip yılınlanı adayı seyrediyoruz. Derken Prison Island'ın kumsalını görüyorum. Gördüğüm serap mı, rüyadamıyım emin olmak için kendime birkaç hareket çeki-

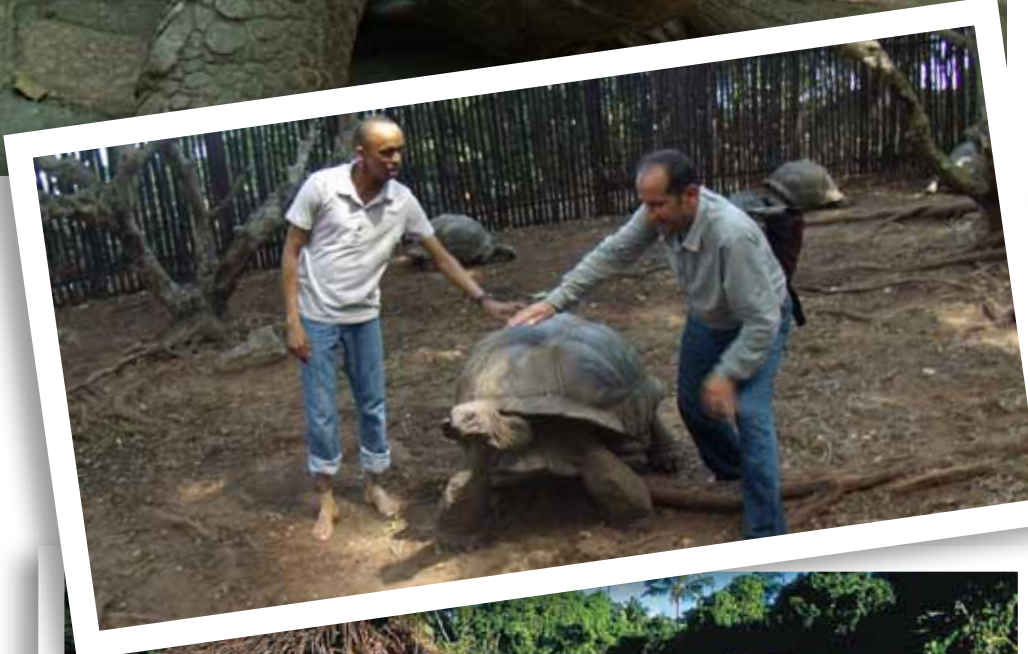
yorum ama genede emin olamıyorum. Beynim sürekli "Bu gerçek olamayacak kadar güzel bu gerçek olamaz" diye fısıldıyor. Adaya ayak bastığım anda ayaklarım yerden kesiliyor, sanki yerçekimsiz ortamdayım. Beyaz kumdan sahil, turkuaz renkli deniz, palmyeler tam bir ıssız ada manzarası. Bu arada ada manzaralarında ki o güzelim ağaçlar Palmiye değil, Hindistan Cevizi ağacı.



Ada eskiden kölelerin hapsedildiği yer olduğu için hapis adası adıyla anılıyor. Bugün o hapisane lüks bir otele çevrilmiş. Adadaki ilginç bir diğer şey ise Dev kaplumbağalar. Adanın orta bölümünde bulunan kaplumbağaların boyu 1 metreyi buluyor. Kafalarını kuzu başı okşar gibi okşuyoruz. Senin benim yaşımda ki bir kaplumbağa, orada yeni doğmuş bebek muamelesi görüyor. Yüz yaşında ki kaplumbağaları bakkala çekirdek almaya yolluyorlar. Düşün artık dede denecek yaştakileri.

Halen şimdi bile orası gerçekmiydi değil miydi tereddüt ediyorum? Sonra Fotoğrafları açıp bakınca biraz ikna olur gibi oluyorum. Adadan ayrılmışım, bir taksiye binmişim baharat turuna doğru yola koyulmuşum, mış muş diyorum çünkü taksiye kadarını hatırlamıyorum o kadar büyülenmişim yani.

Ada baharatlarıyla ünlü. Baharat adası olarak da biliniyor zaten ekonomisinde öncelikle baharat üretimi sonra turizm.



Tur başlar başlamaz rehber elime Star Fruit'i (Yıldız Meyve) tutuşturuyor, sonra

Paissan (Tutku Meyvesi) ikisinde ilk kez gördüğüm tropikal meyveler. Zanzi-

bar Tropikal meyveler açısından da çok zengin yüzlerce çeşit meyve ve meyve sularını tatmaya ve içmeye doyamıyor-sunuz.

Baharat turumun her adımında ilginç bir deneyim yaşıyorum. Rehber ağaçtan bir yaprak koparıp “kokla” diyor. çok bildik tanıdık bir parfümün kokusu, başka bir yaprak başka bir bildik parfümün kokusu. Yerden bir ot koparıyor Kaküla, saçma sapan bir sarmaşık gösteriyor içinde vanilya bitkisi, işte şu karabiber ağacı, bu karanfil ağacı diyor şaşa şaşa izliyorum.

Dikenli bir bitkinin içini açıyor kıp kırmızı işte bu ruj hammaddesi diyor. Tarçın fidanı koparıyor kökünü kokluyorum “Viks”. Hep kötü şeyler için söylenir ama ben bu kez iyi bir şey için dillendiriyorum “ Allah ’ım bu da mı gelecekti başıma, bu ne güzellik böyle...?”

Karabiber Ağacı





Gelelim adanın başkenti Stone Town'a. Burası ayrı bir güzel. Afrika, Arap, İngiliz mimari karışımından oluşan yapılar, daracık sokaklar özellikle ahşap, dantel gibi işlenmiş devasa kapıları ve tabi ki Freddie Mercury. Queen'in solisti Freddie Mercury burada doğmuş. Doğduğu ev şuan hediyelik eşyacı.

Şehrin tamamını yürüyerek gezmek mümkün bende öyle yapıyor önüme çıkan her sokağa dalıyorum. daracık sokaklarda oynayan çocuklar, bisikletiyle süt satan mahalle sütçüsü, çamaşır yıkayan yaşlı amca ve tabiki ahşap kapılar.



Sırf şehir merkezine bir hafta ayırsanız dayamazsınız deyip çok laf etmekten kurtulayım. Gezerken ara sıra hindistan cevizi, şeker kamışı ve tropik meyve suyu içiyorum. Bardağı yaklaşık 60 krş, 1₺ bile değil yani.

Şehrin aşağısında sahil kenarında Forodhani Garden parkı var ki akşama

doğru orada bir panayır kuruluyor ben diyeyim Marekeş'dekinin aynısı, sen bir şey deme ;)

Tezgahlar kuruluyor. Açık hava lokantası diyebiliriz, tahmin edin işte tezgahlarda özellikle deniz ürünleri, et ve meyveler



olmak üzere her türlü yiyecek bulmak mümkün. Sebze hamur işi ve meyve yenilebilir. Ama et ve deniz ürünleri pek taze değil. Yok yok hiç taze değil. Yok direk kokmuş diyelim. Bitireyim mi yazıyı burada ha nedersiniz?

Ama Gerçekten sanatçı insanlar abonoz ağacından el işçiliğiyle yapılmış hediyelik eşyalar ve bizzat kullanılmak üzere üretilmiş meteryalleri tavsiye ederim. Kazıklasalar bile ucuz.

Beyt El Jaip yani House of Wonder yani Harika Ev ulusal müze olarak Forodhani-Garden Meydanı'nın yanında sahile karşı yükseliyor. Gezmenizi tavsiye ederim. Tavsiye edeceklerimin listesi uzayabilir, o nedenle kısa kesmek niyetindeyim. Zanzibar'a özgü helvayı tadın derim sıcak yiyin ama ben getirdim dondu yenmiyor. Yunusları görmek istiyorsanız tura erken saatlerde çıkmalısınız, kırmızı sırtlı maymunları görmek istiyorsanız, uyku saatlerine denk getirmeyin. Son olarak Zanzibar'a ne yapıp ne edip gidin.



küçükbalcı altın

Sarraflar Yeraltı Çarşısı No:55 / KONYA

Tel : 0332 350 11 16



NEREDE ESKİ FOTOĞRAFLAR

Odamda her zamanki gibi oturmuş boş işlerle uğraşırken gözüm çerçevedeki iki fotoğrafa takıldı. Birkaç ay önce aile albümüne bakarken görmüş ve "bu fotoğraflar gözümün önünde durmalı" diyerek çerçeveme yerleştirmiştım. Herkesin kendi havalı fotoğraflarını koyduğu çerçevelerine ben bu sefer dedelerimin, anneannemin ve babaannemin havalı fotoğraflarını koymayı seçmiştim. Dedelerim ve anneannem rahmetli olmuştu. Babaaneme de allah sağlıklı ve hayırlı ömürler versindi. Ne garipti büyüklerin gencecik hâllerini böyle siyah beyaz fotoğraflardan görüp sonra onlara dede-babaanne demek ya da öldükleri için diyememek. Hayat hakikaten garip bir yerdi. Ama mevzuyu bağlayacağım yer hayatın garipliği değil tabi. Boş işlerle oturmuş gözüm takılmıştı ya çerçeveye işte o zaman ilk olarak düşündüğüm aslında değişen fotoğraflarımız ve fotoğraf anlayışımızdı. Sizinle de bunu paylaşmak istedim.

Yazı: Merve Özgenli



Biz az çok biliriz siyah beyaz fotoğrafın ne olduğunu, oturup ailecek albümlere bakmanın ne eğlenceli bir iş olduğunu, biriktirilen fotoğrafları, kenarı kıvrışmasın diye fotoğrafa gösterilen özeni, fotoğraf filmlerini, 36'lık poz tab ettirmeyi... ve daha nicesini. Ama gelecekler için aynı iyimser tablo maalesef yok.

Dijital ve profesyonel fotoğraf makinelerinin içinde olduğumuz furya nasıl devam edecek tahmin edemiyorum ama teknoloji devrinin sınırlarını aştığı her bir andan sonra baskı tipli ve siyah beyaz fotoğraflara dönemeyeceğimiz çok açık. Bir günde belki yüzlerce fotoğraf çekiyoruz. Her şeyi tükettiğimiz gibi onu da tüketiyoruz. Sonra beğenmediğimize kanaat getiriyoruz ve "delete"liyoruz. Binlerce fotoğraf yüklüyoruz bilgisayarıma bazen hızlı hızlı bakıyoruz onlara bazen bulaşan bir virüs yüzünden kaybedebiliyoruz onları bir an üzülmüyoruz ama sonra unutulup gidiyor. Bazen de

sadece bilgisayarda bilmem kaç gb yer kaplıyorlar sadece. Ama anlayacağınız hiç biri eski fotoğraflar gibi değer görmüyor, hiç biri duygularımızı zirvede yaşamamızı sağlamıyor ya da artık hiç biri için ayıracağımız özel bir zamanımız yok (müsait bir zamanında tv'den veya sosyal medyadan ayrılarak hadi fotoğraflara bakalım" diyen insan kaldı mı acaba?).







"Amaaaa sen de oturdun da bunları mı düşünüyorsun?" diyebilirsiniz tabi ama ne yapayım. Birileri şu an bir sınavda ter dökerken , birileri azrailin elinden bir hayat kurtarmaya çalışırken, birileri çimlerde uzanıp tertemiz havayı solurken bana da bunları düşünmek düştü anlayacağınız.

Sonuçta ben yine parfüm şişelerimin arkasındaki bu iki fotoğrafa bakmaya devam ederken siz de bir yerlerde bir işle meşgul olmaya devam edeceksiniz. Ve hiç kimse bu değişen fotoğraflarımızla ilgilenmeyecek, eski fotoğrafları sadece birkaç nostalji sever arkadaşla bir araya geldiğimizde konuşmaya devam edeceğiz ve bir çok şey de olduğu gibi siyah



beyaz fotoğraflar da tarihin sayfalarına gömülüp gidecek.



PLYWOOD
İnşaat Kalıpları

HASAN KULU

PLYWOOD İTHALATI
TOPTAN & PERAKENDE SATIŞ

kalıp maliyetlerinde

%40

varan **avantaj**



İthal Laminat Parke
Isıl İşlem Ahşap Palet ve Sandık
İthal Kamelyalık Kereste
E. Joint Lamine Profil ve Panel

İnşaatlık ve Doğramalık Kereste
Fırınlı Masif Çam ve Kayın Parke
Fırınlı Taban Lambri Döşeme Tahtası
İthal OSB ve PLYWOOD

yıldızsuntamdf
BÖLGE BAYİİ

MOONLOC
MOONLOC BÖLGE BAYİİ

mufa ply
plywood

Rusya - Brezilya
Avusturya - Romanya
Plywood

HASAN KULU
Orman Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.

0332 248 91 84 - 248 30 95
Ağaç İşleri Sanayi Kırımı Sokak No:47 42300 Selçuklu - Konya
www.hasankulu.com - info@hasankulu.com
Faks: 0332 249 31 76

BİR KOLEKSİYONER VE KURŞUN KALEMLER

Sözün geçiciliğine karşı yazının kalıcılığında kalemın gücünün ne derece önemli olduğunu biliriz hepimiz. Bu anlamda varlıklarında pek önemsemeyiz kendilerini, ama yokluklarında anıların kıymetlerini (her şey de olduğu gibi). Bizim gibi sadece yok olduklarında değil her daim kalemlerin kıymetini bilen insanlar da elbet yok değil.

Bunlardan biri olan Kurşun kalem koleksiyoneri Barış Kösem 1975 doğumlu bir posta dağıtım memuru. Yaklaşık on yıl önce başladığı kurşun kalem koleksiyonu onun üniversitedeki öğrencilik yıllarında okuduğu bölüm sayesinde başlamış. Makine resim teknolojileri mezunu olan Kösem üniversite yıllarında elinden geçen çokça kalemın onu bu koleksiyona yönelttiğini söylüyor. Şu an yaptığı işin de bu koleksiyonla bağlantılı olduğunu vurgulayan Barış Kösem'in kurşun kalem merakı çevresi tarafından da gayet iyi biliniyor. Hem yurtiçi hem de yurt dışı seyahatlerinde Kösem'i unutmayıp ona gittikleri yerlerden kurşun kalem getiren eşi dostu da çok. Oldukça ilgi çeken bu koleksiyonda renk renk ve ülkemizdeki sıradan kalem ölçülerinden farklı olarak her boydan kaleme rastlamak da mümkün.

Yazı: Duru Bulut
Fotoğraflar: Taha Palaz



Bu kadar koleksiyonundan bahsetmişken kurşun kalemin geçmişinden bahsetmemek de olmaz. Kurşun kalemde ilk defa 16.yy'da ConradGesner bahsetmiştir.Aynı yıllarda silgili kurşun kalemin patentini de alan Gesner daha sonra bu patenti 100.000 dolara satmıştır. Bununla beraber kurşun kalemle ilgili Çoğumuzun yanlış bildiği Kurşun kalemin içindeki maddenin kurşun oldu-

ğuna dair yalanı da düzeltmekte fayda var. Kurşun kalemin yazan kısmındaki madde "grafit"veya "kil"den oluşur. Çocukluğumuzda elimizden düşmeyen arkası silgili kurşun kalemde ilk defa 1800'lü yılların ikinci yarısında Hymen-Limpman tarafından düşünülmüş.

Sonuçta hepimizin bir dönemler vazgeçilmezlerinden olan bu kurşun kalemle-

uçlu kalemlerin ortaya çıkmasıyla artık maalesef sadece koleksiyonlarda yaşıyor. Kurşun kalem için hiç kalmadılar diyemeyiz elbet ama pabuçlarının dama atıldığı da bir gerçek. Onları unutup bir köşede bırakmamak ve vefalı bir muamelede bulunmak da bizim boynumuzun borcu. Böyle güzel koleksiyonlar yapan çok insan bulunmuyor bize de bunları bulup sizlere sunmak düşünüyor.



www.armagantekstil.com.tr

ilkbahar - yaz
sonbahar - kış
4 mevsim
sizlerle yaz

HESNA[®]
COLLECTION

by
Necati Yılmaz
Armagan
Tekstil

TARHANA

**Tarhana tartar boğazımı yakar,
Bulgur kardeş gel beni kurtar**

Kime sorarsanız sorun Tarhana nedir? diye verecek bir cevabı mutlaka vardır? Fakat neden yapılır? Nasıl yapılır? Ne zaman yapılır? Faydaları nedir?Diye sorulduğunda çoğumuzun fikri yoktur. Benimde öyleydi, ta ki Beyşehir'in İsaköy'üne yolum düşene kadar.

Ziyaretine gittiğimiz Sümbül teyze ve Kızı Havva'yı tarhana yaparken buluyoruz. Köyde birkaç gün kalacağımız için bizde hemen yardıma koyuluyoruz. Gerçi bizim ki yardım sayılamaz çünkü tarhana yapmak ciddi maharet işi. Şöyle ki Sümbül teyze süttten yoğurt yapıyor, o yoğurdu bez tulumlarda bir ay süzölmeye bırakıyor, yoğurt tarhana için hazır hale geliyor, dediysem de tam değil; bakır leğenlerde yoğurt elle yoğurularak ayran haline getiriliyor, bu sırada yağından arındırılıyor. Yağından ayrılan ayran bir kazana alınarak kaynatılmaya başlanıyor. Ayranın kesilmemesi için sürekli karıştırılıyor, bu zor bir süreçte kazan kaşığı sürekli el değiştiriyor yorulan sırasını devrediyor. Kıvamı gelince iri taneli yarma buğday, kazana yavaş yavaş ilave edilmeye başlanıyor. Buğdayın hazırlanmasında ayrı bir süreç tabi. Karışım kıvama gelince ateşten alınan kazanın ağzı kapatılarak bir gece dinlenmeye bırakılıyor.

Yazı: Elmas Can
Fotoğraflar: Sabri Can



Sabah dörtte kalkıp şekil vermeye hazır hale gelen hamur işlemeye başlanıyor. Dinlenmiş hamurdan meleksi denilen bezeler yapılıyor. Bezeler tahta bir kalıp vasıtasıyla açılıyor. Önceden açma işlemi elle yapılmış. Son aşamada ise önceden yere serilmiş Çiğ denilen kamışlar üzerine kurutulmak üzere seriliyor. Saatlerce süren bu işlemin sonunda günebakan tarlası gibi harika bir görüntü çıkıyor ortaya.

Akşam saatlerinde serdiğimiz tarhanayı, ertesi gün tekrar sermek üzere topluyoruz. Gece hayvanlar tarafından talan

edilmesinden korkulduğu için bu her akşam toplama ve sabah yeniden serme olarak devam ediyor.

Kısaca özetlediğim tarhananın yapılışı köylülerin çok sevdiği ve vazgeçemediği bir besin. Kah çorbasını yapıyorlar, kah sabah süte batırıp yiyorlar. Kimi zaman yağda kızartıp cips niyetine çerez gibi tüketiyorlar. Fındık ve cevizle de iyi gidermiş benden söylemesi.



Tarhana mineral ve besin değerleri açısından zengin bir besin. Tarhana kalabalıkla yapılması zorunlu ama keyifli bir iş. Faydaları saymakla bitmiyor. Faydalarından birkaçı...





Tarhananın Bilinen Faydaları

- Bol miktarda A,B ve özellikle C vitamini, bol fosfor,iyot,silis,kükürt gibi vücuda çok faydalı maddeler içerir.
- Tarhananın vücuttaki fazla tuzuda attığını belirten uzmanlar,pankreası çalıştırarak insülin ifrazatını artırdığını kanda şeker seviyesini ortaladığını belirtiyorlar.
- Bağışıklık sistemini kuvvetlendirir.

- Nefes borusundaki pislikleri temizler.
- Damar tıkanıklığı ve daralmasını önler.
- Doğal tokluk hissi verdiğinden dolayı zayıflama ilacıdır.
- Bir çok yiyecekte olmayan P ve K vitaminlerini içerir,P vitamini kanamaları önler ve yumuşatır,K vitaminise kanın pıhtılaşma kabiliyetini artırır.
- Kanserle karşı önemli bir koruma sağlayan antioksidan etkili quarcetin

- açısından en zengin bitki olan soğan tarhananın içindedir.
- Bağırsak temizlemede birebirdir.
- Astım ve Bronşit hastaları için ön tedavidir.
- Çok etkili kolesterol düşürücü ve mide asidi düzenleyicidir.
- Soğuk algınlığına karşı etkili vitaminler içerir.
- Cilt sıkılığını korur.



*Sağlıklı ve Huzurlu
Ramazanlar Dileriz*

İzlenen Lezzet...



İZİSÜT ve GIDA MAMÜLLERİ SANAYİ TİC. A.Ş.

Tel : +90 332 355 37 94 Faks : +90 332 355 40 11

Fetih Mahallesi İnce Mehmet Sokak No: 10 42020 Karatay / KONYA

www.izisut.com.tr

izisut@izisut.com.tr



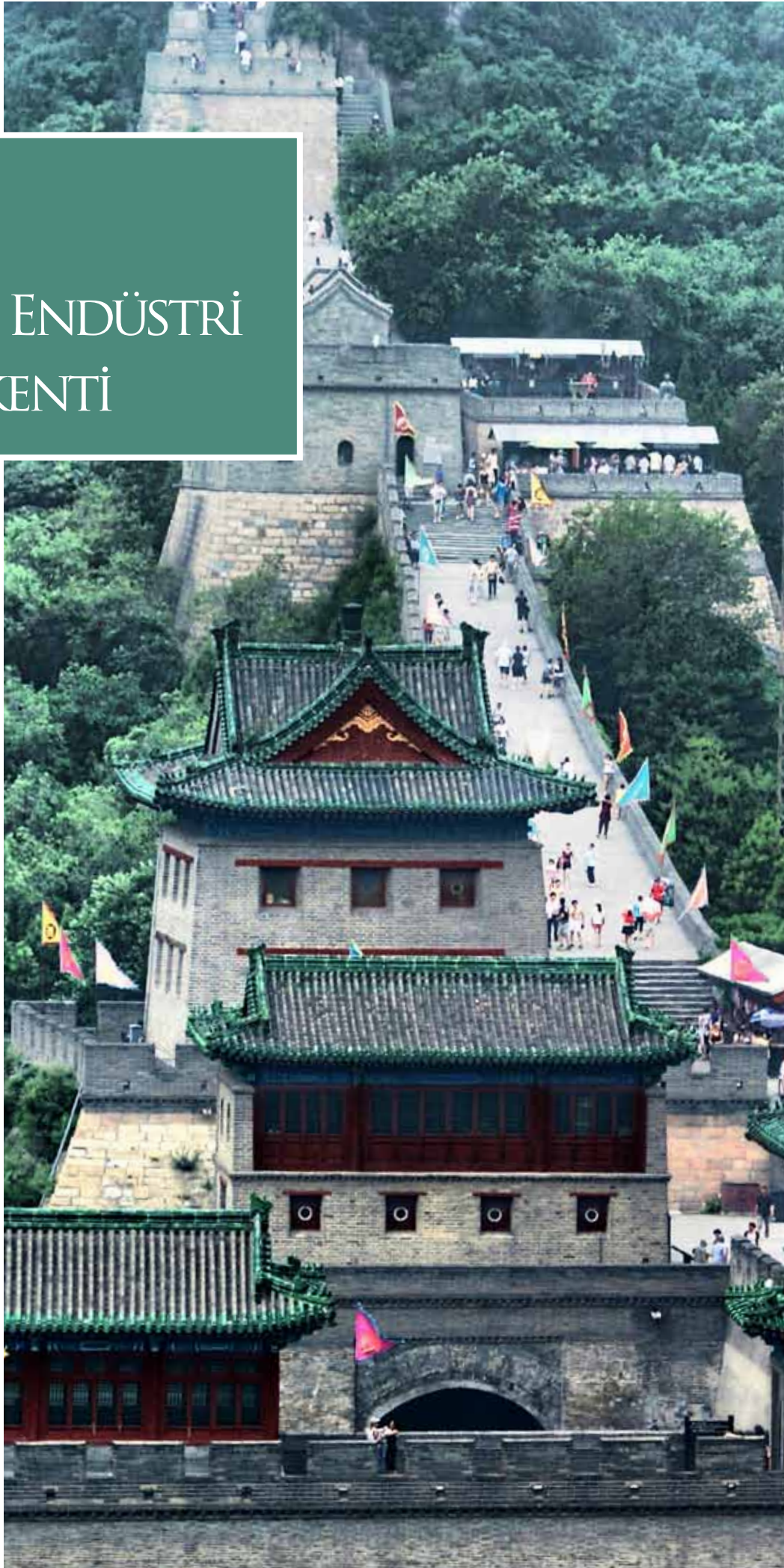
BEIJİNG

KÜLTÜR, EĞİTİM, ENDÜSTRİ VE TARİHİN BAŞKENTİ

Yeryüzündeki en kalabalık, en bilindik, en ilginç, en tarihi, en merak edilen (bunlara daha birçok en ekleyebilirsiniz) şehirlerden birisi bize geçmişte öğretilen adı ile Pekin (ki Çinliler bu adı sevmezler) 22 milyon nüfusu ile Beijing'dir (Kuzey başkenti). Çinliler cadde, göl, şehir benzeri coğrafi yerleri dört ana yönü kullanarak isimlendirirler. Bu durumda 3 başkent daha olması gerektiğini düşünüyorsanız çok haklısınız.

Bu yazımda Çin ve Pekin hakkındaki izlenimlerimi paylaşmak istiyorum. Öncelikle Çin hakkındaki önyargılarınızı bir kenara bırakın lütfen. Biliyorsunuz 20 yıla kadar dünyanın en büyük ekonomisi olmaya aday bir ülke burası.

Yazı ve Fotoğraflar: Haluk Cömertel



Pekin caddelerinde önde çıplak ayakla koşan çekçekçiler, kırık dökük arabalar, herkesin altında bisiklet, otantik giysileri ile dolaşmakta olan sıska, çelimsiz Çinliler, küçücük evler vs. yerine son model geniş arabalar (nedense genelde siyah), dört çekerler, son derece modern ve markalı giysiler içinde insanlar, geniş geniş yollar, otobanlar, hızlı trenler, muthiş gökdelenler, ismini duymadığınız ve duyduğunuz tüm önemli markalara ait

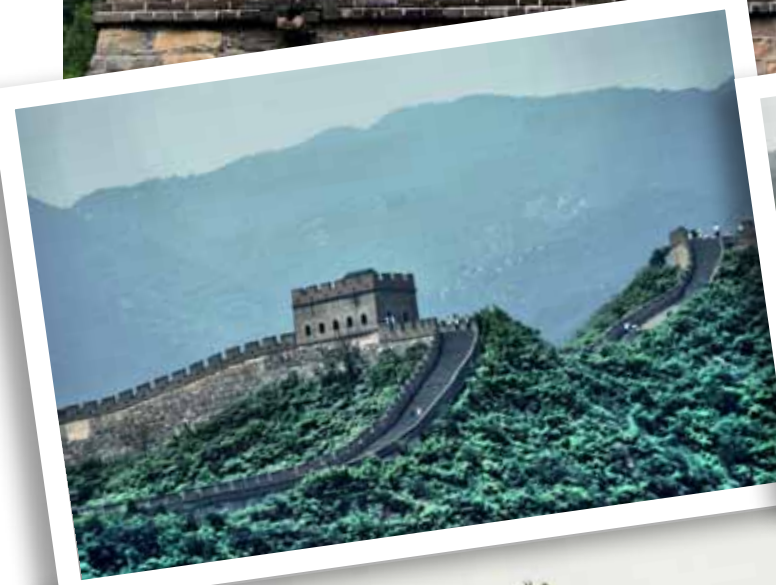
dükkânlar, Amerikan yiyecek devlerine ait restoranlar mevcut. Yani yok yok. Benim değişimle dünyadaki en kapitalist komünist ülke. Siyaset yapmayı hiç düşünmedim ama Çinliler de Sovyetler gibi gidişatın kötü olduğunu düşündüğünden kağıt üstünde olmasa da serbest ekonomiyi teşvik ediyorlar kendi tarzlarında.



Pekin'e yolu düşecekler için; Türk hava yollarının haftanın her günü Pekin'e direk seferi var. Çin ve Türkiye arasında 5-6 saat zaman farkı bulunmaktadır. Uyku düzenini sağlamak için birkaç gün uyku hapi kullanmanız gerekebilir. Yemek konusunda tedbirli olmanızda fayda var. Dar zamanlar için biraz kraker, sevdiğiniz konserveler, vakumlanmış peynir vb. fazla abartmadan valizinizin bir köşesinde bulunsun. Daha önce değindiğim

gibi batı mutfağına ait restoran oldukça fazla. Bunun yanında Uygur Mutfağı, Müslüman lokantaları, deniz ürünleri ve et lokantaları kolaylıkla ulaşılabilir durumda. Ulaşım dediğim de Taksiler bol miktarda. Ve bizim fiyatlarımızla çok ucuz sayılır. Taksimetrenin açık olduğuna emin olun. Korsan taksilerden uzak durmanızı özellikle uyarırım. İngilizcenize fazla güvenmeyin, Gideceğiniz yerlerin ve otelinizin adreslerini Çince

karakterlerle göstermeniz uygun olur, bu konuda otel görevlileri yardımcı olacaklardır. Şehir merkezinden havaalanı 26 km 110 rmb (30₺). Sabah ve akşam yoğun trafiğe yakalanmamak için ya da macera olsun diye çok gelişmiş olan metro ağını tercih edebilirsiniz. İngilizce menüyü kullanarak 2 rmb (60 krş)'ye bilet alabilir, aktarma istasyonlarını kaçırmadı iseniz istediğiniz her yere hızlı bir şekilde ulaşabilirsiniz.



Nerelere gitmeli; Pekin birkaç günde gezilebilecek bir şehir değil. Benim ikinci gidişim olmasına ve sıkı bir gezgin (kendimce) olmama rağmen göremediğim yerler hâlâ var. Bana sorarsanız turlara katılmak çok iyi fikir değil. Çünkü zamanın çoğunu alışverişe ayırıyor tur firmaları. Çaydı, ipekti, inci, yeşim taşıydı... vakit kaybı. Önerim gidilecek yerlerin planını yapmak ve buna göre bir rota çizmek. Bu arada sizinle fotoğraf çektirmek isteyen insanlara hoş görülü olacağınıza eminim. 3 gününüz olduğunu varsayarsak;

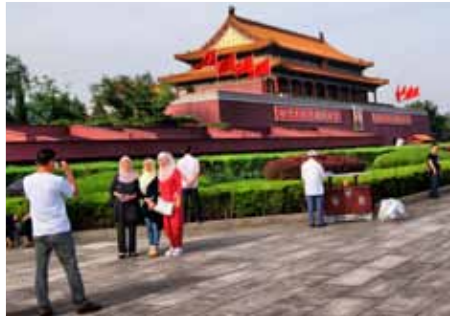
1. Gün Tiannanmen meydanı –Forbidden city (yasak şehir) – Hutong –Bei hai park-Pekin National opera stadium (Golden egg) Akşamına Gui jio (food street) da

akşam yemeği

2. gün Birds nest (kuş kafesi stadyum), Çin Seddi, Ming dynasty tombs.

3. Gün Summer Palace , Temple of Heaven , Lama Temple'ı tavsiye ederim. Alışveriş; Kurumsal firmalar hariç pazarlık yapmanızı öneririm. En azından 10 derlerse 2 önerin ve taviz vermeyin. Markalı ürünler Türkiye'den pahalı olabilir.

Pekin için ideal zaman Eylül ve Ekim aylarıdır. ılıman Karasal Muson iklimi hâkim olduğundan yazları sıcak ve nemli ortalama 26 derece, kışlar soğuk ve kurak ortalama – 4 derecede geçmektedir.





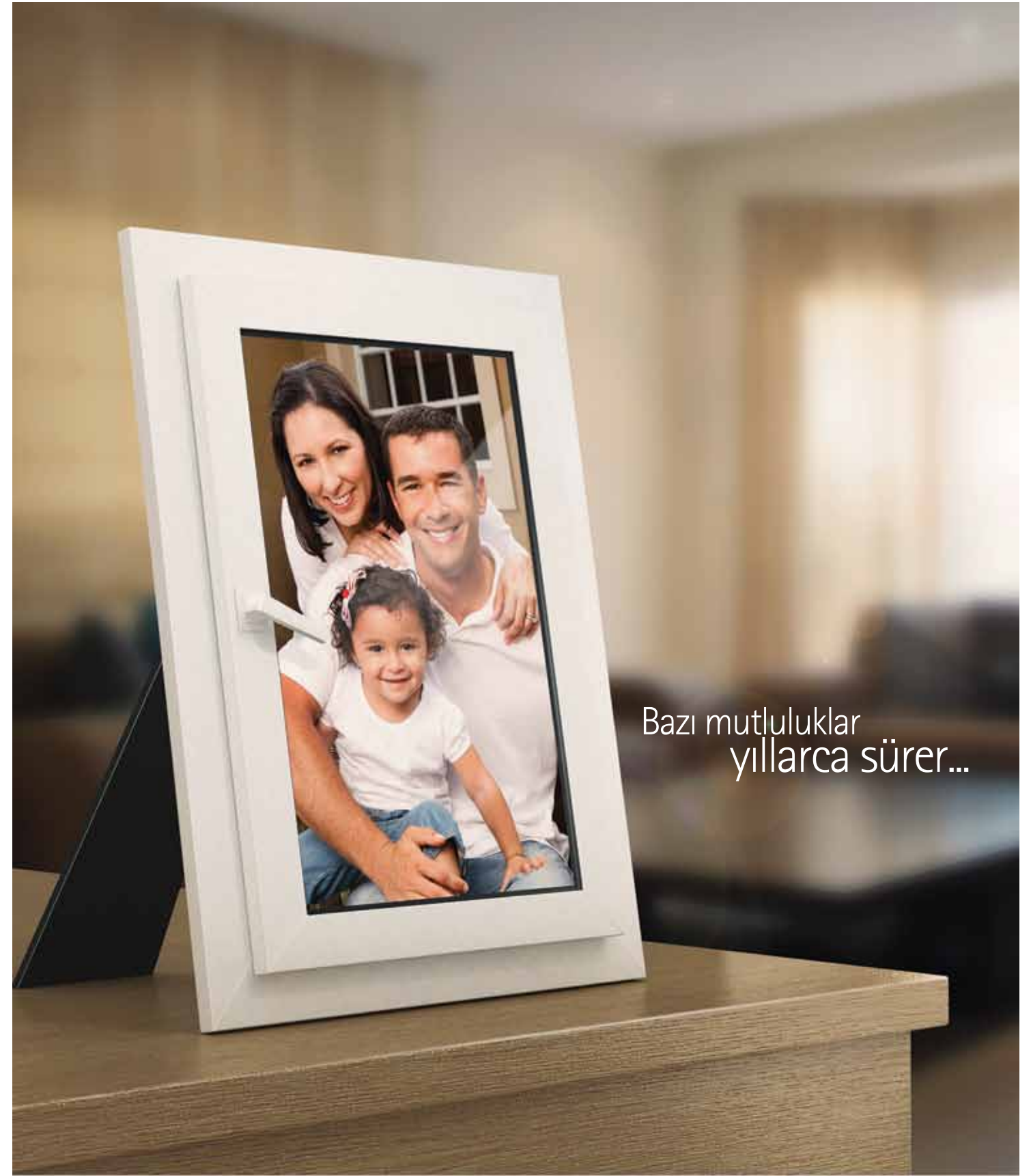
Biraz da Çince;

Ni hao (nihao): Merhaba (Ni: sen, Hao: iyi)

Xie xie (Şie şie): Teşekkür ederim.

Bu yao (buya): İstemiyorum.

<http://wikitravel.org/en/Beijing>
web sayfası Pekin hakkında turistler için
çok faydalı bilgiler içermektedir.
Bilginize...



Bazı mutluluklar
yıllarca sürer...

Kompen'ler yaşam alanlarınıza gelmeden önce "**komple kalite**" adını verdiğimiz pek çok titiz çalışmadan geçer. Üretimin her aşaması ulusal ve uluslararası birçok kalite belgesine (TSE, INCERC, GOST, IFT, RAL) uygun yapılır. Bütün bu hassas çalışmalar sonucunda Kompen'ler uzun yıllar sürecek; sorunsuz ve dayanıklı yolculuğa hazır hale gelir.

Size de bu mutluluğu yaşamak kalır...

 **Kombassan**

KOM PEN
" K O M P L E K A L İ T E "

www.kompen.com.tr



Oyun ve oyuncak anlayışının bizim çocukluğumuza bakınca bambaşka bir hâl aldığı tartışılmaz bir gerçek. Biz bizden öncekilerin tahta oyuncaklarını, topaçlarını bilemezken bizden sonrakiler de bizlerin tasolarını, lahana bebeklerini

hatırlamayacaklar bile. Teknoloji çağının ortasında oyunların da artık çağa ayak uydurduğunu görmemek mümkün değil elbette. Çocukların akıllı telefon kullanışlarını, ellerinden düşmeyen tablet

bilgisayarları, Çocuk odalarına istiflenen oyuncakları, çocuklarına her çeşit oyuncacı alınca onları mutlu edeceğini zanneden anne babayı her geçen zaman ben de hayretler içinde seyrediyorum.



Bunda garip olan ne var? Diye sorabilirsiniz elbette ama durum gayet net görünüyor. Her nesil öncekilerden daha fazla şeye sahip olup imkânlarını daha iyi seviyeye getirirken tatmin ve mutlu olma seviyesi de bununla ters orantılı olarak her geçen an daha da düşüyor. Bu tabloyu da görünce insan doğal olarak düşünüyor Neydi insanları mutlu eden? Bunca sıkıntıya bunca zorluğa rağmen yüzlerinde tebessüm bırakan şey neydi? Kağıtları üst üste sararak top yapıp üstünü bantlayan çocuklar yerini imzalı futbol toplarının bile yüzüne bak-

mayan çocuklara hangi ara bırakmıştı. Saçları orlonlardan örülen kumaş bebekler hangi ara barbie'lere çevrilmişti? Ve bu süre zarfında biz ne ara bu kadar mutsuz insanlar hâline gelmiştik? Ve asıl soru bilgisayar oyunlarını saymazsak gerçekten oyuncak oynamaktan zevk alan çocuklar kalmış mıydı? Bu soruların cevaplarını az çok tahmin etsem de cevaplamaya korkmuyorum değilim. Bunun için soruları cevaplayıp sizin de içinizi karartmadan daha güzel şeylerden bahsetmek istiyorum.



Yazının başında söz ettiğimiz Oyuncak Adam Atölyesi Konya'da bu alanda rakipsiz tek mekân. Hiçbir hazır piyasa ürününün bulunmadığı, tamamını el işçiliğine dayanan özel tasarım ürünlerinin oluşturduğu bu iş yerinde kostüm, ahşap eğitici, zeka geliştirici, el göz koordinasyonu geliştirici, renk ve sayı kavramlarını öğreten ürün ve üniteler hazırlanabilmektedir. Bununla beraber

2011 tarihinde hizmete başlayan Oyuncak Adam, öncelikle yapacağı tasarım ve farklı üretimleriyle kendini tanıtmak amacıyla. Ayrıca müşteri kitlesini artırmak için Türk Halk kahramanlarından; Nasrettin Hoca, Keloğlan, Hezarfen Ahmet Çelebi, Evliya Celebi, Hacivat - Karagöz ve Osmanlı Padişahları gibi karakter çalışmaları yaparak oyuncak hazırlamakta, kültürümüzü ve tarihimi-

zi çocuklara sevdirmek, yerli ve yabancı turistlere kültürümüzü daha iyi tanıtmayı amaçlamaktadır. Genel anlamda iş yerinde hazır oyuncak satışının yanında, atölye olarak ayrılmış bir bölümde, başta öğrenci olmak üzere her kesimin ahşap eğitici, örgü, dolgu oyuncak, kostüm gibi kişiye özel tasarımlarını isteğe uygun bir şekilde hazırlayıp müşteriye sunması mümkündür.





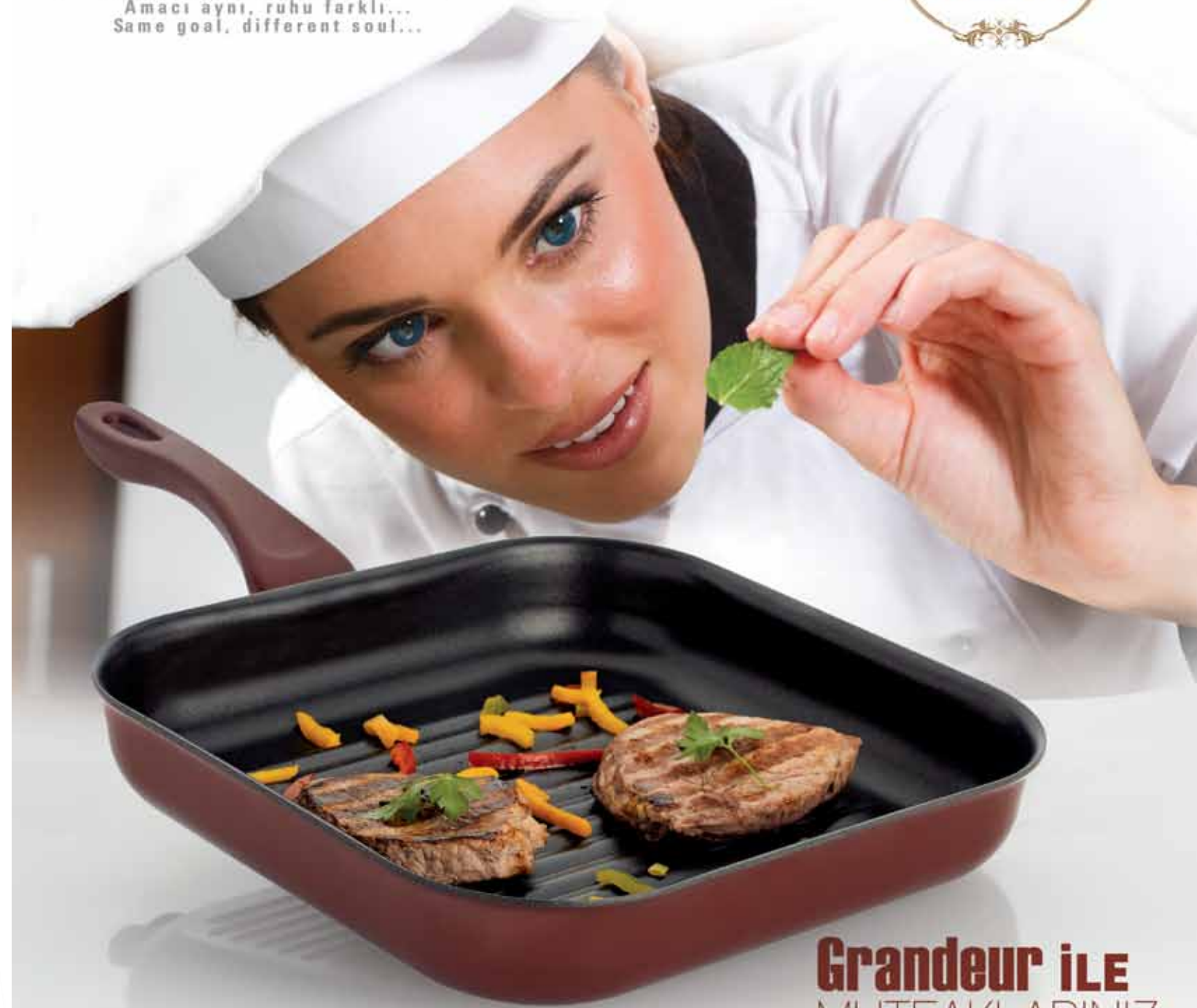
Zamanının çoğunu bilgisayar başında geçiren yeni bir nesil için bu çalışma gayet cazip görünmektedir. Hem alternatif oluşturmak hem de kültür tanıtımı ve oyuncak sevgisini belki de yeniden

aşlamak için bu tarz atölye çalışmalarını önemsemek gerekir. Kültürümüze sahip çıkamayışımızdan şikâyet etmek yerine bu tarz çalışmalar için adım atmak veya yapılanları takdir etmek de bize düşen

boyutu. Naçizane tavsiyem Oyuncak Adam Atölyesinin blogunu bir ziyaret edin derim. İçinde minicik de olsa bir çocuk ruhu kalan herkesin ilgisini çekecektir.

Grandeur®
Non Stick Process
Amacı aynı, ruhu farklı...
Same goal, different soul...

NEW



**Grandeur İLE
MUTFAKLARINIZ
ŞENLENECEK...**

Farklı desenleri ve farklı renk seçimleriyle, Grandeur mutfakların vazgeçilmez tercihi...



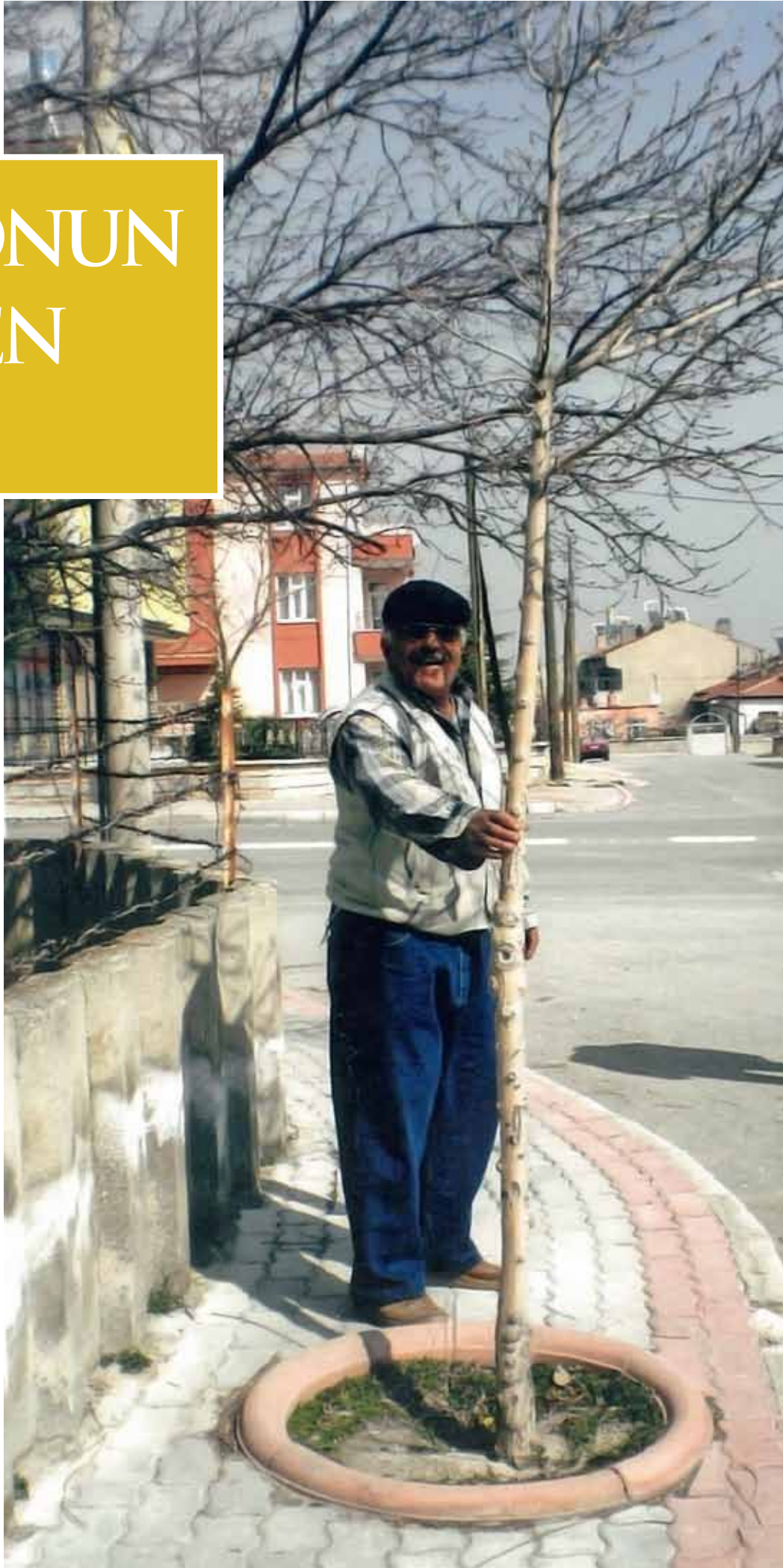
Savaşan Emaye ve Soba Sanayii Ltd.Şti.
Tatlıcak Mh. Taştepe Sk. No: 50 Karatay - Konya / Türkiye
Tel : +90.332 334 05 50 (pbx) • Fax: +90.332 334 05 60
www.savasan.com • savasan@savasan.com

ÇEVREYE ONUN GÖZÜNDEN BAKMAK

Bize sorulsa “Çevreciyim” der geçeriz, ama gerçek çevreciliğin ne olduğu hakkında pek bir fikrimiz yoktur. İsraf ederiz ama çevreciyiz deriz. Dünyamızın her türlü kirlenmesine katkıda bulunuruz ama kendimizi çevreci sanırız. Uzatmayalım, Çevremize bir çevreci gözüyle baktığımızda neler görürüz ve bir çevreci nasıl yaşar ona bakalım.

Mehmet Emin Kalaycı gerçek bir çevreci. Onuncu sayımızda size kendisinden ve mücadelesinden bahsetmiştik. Bu sayımızda kendisinden çevremiz ile ilgili bir konuya dikkatimizi çekmesini istedik.

Yazı: Levent Ak
Fotoğraflar: M. Emin Kalaycı



KALDIRIMLAR

M. Emin Kalaycı bize “Etrafınıza baktığınızda gördüğünüz her şey ile ilgili çevre adına söylenecek çok şey var. Ben her adımda onlarca çarpıklık ve yanlışlar görüyorum, kendimi yaşanabilir bir çevre oluşturmaya adanmış. Yıllarca Gazetelerde gördüğüm yanlışları olumlu örnekleriyle kıyaslayarak yazdım. Tüm yetkili makamlara dosyalar sundum ama bir arpa boyu ilerleyemedim desem yeridir” diyor. Avrupa’dan örneklerle şehirciliği çeşitli basın organlarında ele alan Kalaycı, konunun muhataplarının da kapısını çalmış ama nafile.

Bizim için şehrimizin kaldırımlarını değerlendirmesini istiyoruz, başlıyor söze; “Kaldırımlar adeta yürüyemeyelim, hatta bir yerlerimizi kiralım, eziyet çekelim diye yapılmış sanki. Şehrimiz bırakın engelli birini normal bir insanın bile yürüyemeyeceği kaldırımlarla dolu” diyor ve Mahmut Hüdayi Caddesinden çektiği fotoğraflarla bize durumu izah ediyor.

Cadde sakinlerinin kaldırımları kullanamadıkları için yolun ortasından gitmek zorunda olduğunu gözlemleyen Mehmet Emin Bey, mahalle sakinleriyle de konuşmuş ve bu konudan ne kadar mustarip

olduklarını gözlemlemiş. M. Emin Kalaycı Şöyle diyor “Yeterince geniş olmayan bir kaldırım yapılmakla kalmayıp, direk ve ağaçlarda kaldırımın ortasında. O da yetmiyor çöp konteyneri için kaldırıma yuva yapılmış. O kadarla kalsa iyi üstüne üstlük direklerin sabitlendiği çelik halatlar da kaldırımda hadi buyur geç geçebilirsiniz.

Vatandaşın biri aracı evine rahat girebilsin diye kendine rampa yapıp kaldırımları bölmüş, bir diğer vatandaşın bahçesinden ağaç dalları sarkmış kaldırımları kesmiş, işte size bir yerden onlarca çarpıklık” diyor. Ve ekliyor “Şehrin geri kalanını siz



düşünün artık. Hiçbir standarta uymayan insanların kullanamayacağı kaldırımlar bir tarafta, o kaldırımları şahsı için düşün- cesizce işgal edenler bir tarafta" deyip bitiriyor.

Yaşanabilir bir çevrede olmak hepimizin hakkı. Bu konuda yetkililer başta olmak üzere hepimiz sorumluyuz. Lütfen yaşadığımız çevreye biraz daha dikkatle bakalım ve onu yaşanabilir kılalım.

Allah'ın misafirlerine hizmet etmek bizim için bir şereftir.



AVRUPA İSLAM TOPLUMU
MİLLİ GÖRÜŞ KURULUŞUDUR
www.hennestour.com

hennes
hac & umre

351 50 55

Mevlana Caddesi No:54 KONYA

UZAKLARA UZATILAN DOSTELİ

Tanzanya adını duyan çoktur elbet. Okyanusa kıyısı olan bir ülke ve hal böyle olunca göz alabildiğine görsel zenginlik... Yeşilin en canlısı suyun en berracı... Gökyüzü bile bir başka Tanzanya'da...

Bu cümleler sayfalarca uzar gider ancak birde hayatın içinden insan manzaraları,... gözardı edilemeyecek gerçekler vardır bu ülkede... Okyanusun ortasında içecek su bulamamak, ağaç dalları altının sınıf, toprağın tahta olduğu yerlerde ders çalışmak, anne babasız yetim kalmak ve saire vesaire gibi.

Tanzanya'ya ilk yolculuğumuz 2010 yılında gerçekleşti. Bir sivil toplum kuruluşu olarak üstlendiğimiz görev gereği yaptığımız seyahatlerde ülkenin yoksul halkına yönelik yapılacak yardım çalışmaları ön plandadır. Bu düşünce ile gittiğimiz Tanzanya'da bölgeyi çok iyi bilen Faruk kardeşimiz bizlere Zanzibar adasından ve bu adada yaşayan halkın içinde bulunduğu sıkıntılardan bahsetti. Birlikte gidip görmeye karar verdik.

Zanzibar okyanusun ortasında bir ada... Tekneyle yapacağımız yolculuk sabahın erken saatlerinde başladı. Ve adaya giderken dünyanın başka hiçbir yerinde göremeyeceğimiz bir güzellikle karşı karşıyadık teknemizin yanında yunus balıkları bizlere eşlik ediyor, elimizle dokunabileceğimiz mesafede hemen yanımızdılar. Anlayacağınız yunuslarla yol arkadaşı olduk...



Bu keyifli yolculuğun ardından adada yız... Adanın yoksul halkı gülen yüzleri ile bizleri selamlarken yıllardan beri beklenen dostu duyulan özlem gözlerinden okunuyordu adeta... Burada yaşayan Müslüman halkın, eğitim, öğretim ve dini faaliyetlerini yürütme ve geliştirme imkânları yok. Fakirlik ve yoksunluk olmasına rağmen yinede tüm bunlar kısıtlı imkânlar dahilinde gerçekleştirilmeye çalışılıyor. Sahip çıkılması gereken yetim

çocukların eğitiminin daha elverişli ortamlarda yapılabilmesi için okul, yoksul halkın içme suyu ihtiyacını karşılayacağı su kuyuları ve tabii ki en çok arzu edilen bir camii yapılabilecekler arasında. Tüm bunlarla birlikte belirlenen ailelere gıda yardımları da dağıtılabilir.

Yazı: Mehmet Seçer
Fotoğraflar: Dosteli Arşivi





Yaptığımız araştırmaların ardından adadan ayrılıyoruz... Kısa vadede ilk yapabileceğimiz çalışma gıda yardımları. Su kuyuları, cami ve okul için uzun vadede yapılacak olanlar.

Faruk kardeşimizin bizi tanıştırdığı Ummanlı gıda tüccarıyla imkânsız başarmak üzere anlaştığımız o günü unutmak mümkün değil. Önümüzde kısıtlı bir zaman dilimi var ve biz kendisinden bu süre içerisinde Zanzibar'da 500 aileye dağıtılmak üzere içinde temel gıda malzemelerinin olduğu yardım kolilerini hazırlamasını istiyoruz. Tüccardan mümkün değil cevabını alınca elimi kaldırdım ve "Allah'ım ben binlerce km. uzaktan bu ülkenin yoksul halkına yardım etmek için geldim ancak bu adam

bu yardımların gerçekleşmesi için zamanı sebep göstererek yardımcı olmuyor onu sana havale ediyorum!" diyip, tüccarın yanından hızla çıktım... Bu söz onda şok etkisi yapmış olacak ki arkamdan Muhammed... Muhammed diye gelen sesle geri döndüm... Ummanlı tüccarla istediğimiz saatte kolileri almak üzere anlaştık ve düşününce bana da yetişmesi imkânsız gibi görünen bu teslimat sabaha kadar uyumayan gözlerin bize bitkin bakışları arasında gerçekleşti. Ve böylelikle bir ramazan ayında Zanzibar adasında yaşayan kardeşlerimize hayırseverlerin yardımları dağıtılmış oldu...

Türkiye'ye dönünce adada açılmasını planladığımız su kuyuları, yapılacak okul ve cami için çalışmalara başladık. İşadamları, eğitimciler çeşitli meslek guruplarımızdan kardeşlerimiz kısaca-

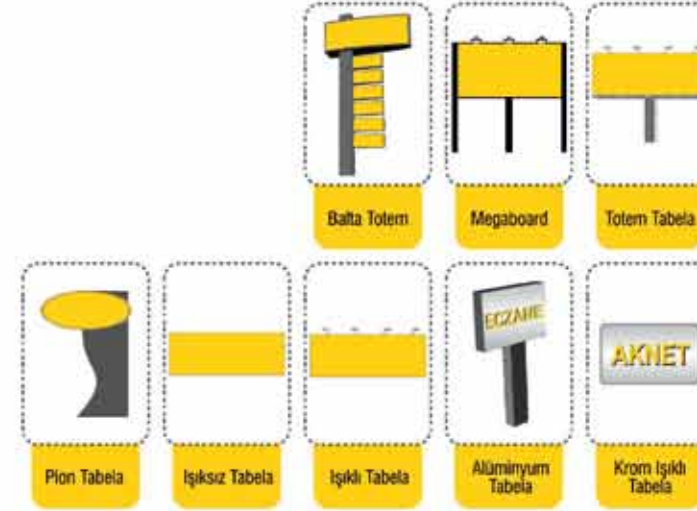
sı dert sahibinin derdiyle dertlenmeyi kendine vazife bilen tüm hayırseverleri durumdan haberdar ettik.

Aynı yıl içerisinde Zanzibar adasında ilk su kuyularını açmaya başladık ki bu kuyulardan bazıları merkezi İstanbul Sarıyer'de bulunan Ferahder' in katkıları ile gerçekleşti. Şu anda dünyanın bir köşesinde Zanzibar adasında; 15 su kuyusu, yetimlerin ve adanın diğer çocuklarının rahat bir şekilde okuyacağı 3 okul ve halkın yapılmasını heyecanla beklediği 1 caminin yapımı tamamlanmış ve hizmete açılmış durumda...

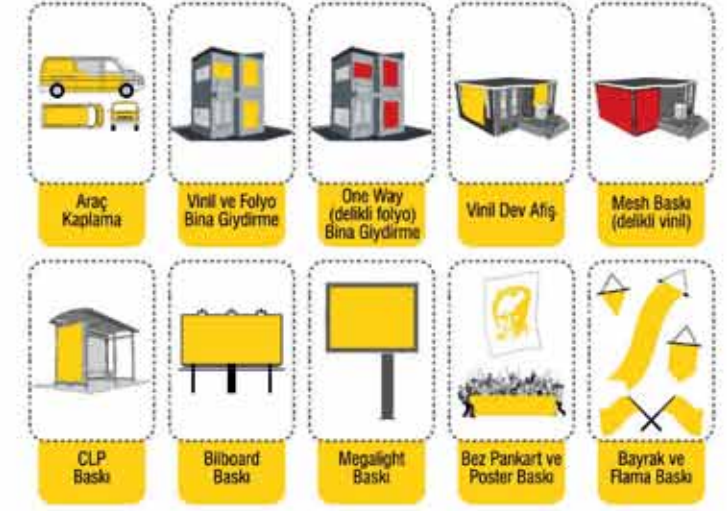
Hasılı; 2010 yılında başlayan Tanzanya serüveni 2013 yılına gelindiğinde Zanzibar adasından yükselen dualarla semada yankılanmakta...

Emeği geçenlere sonsuz teşekkürler...

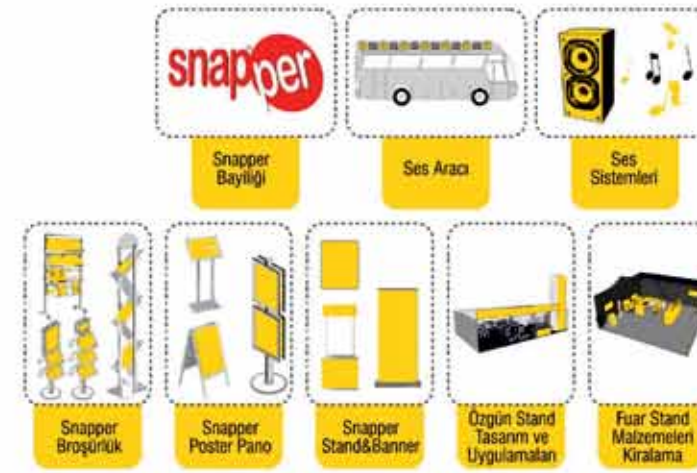
TABELA



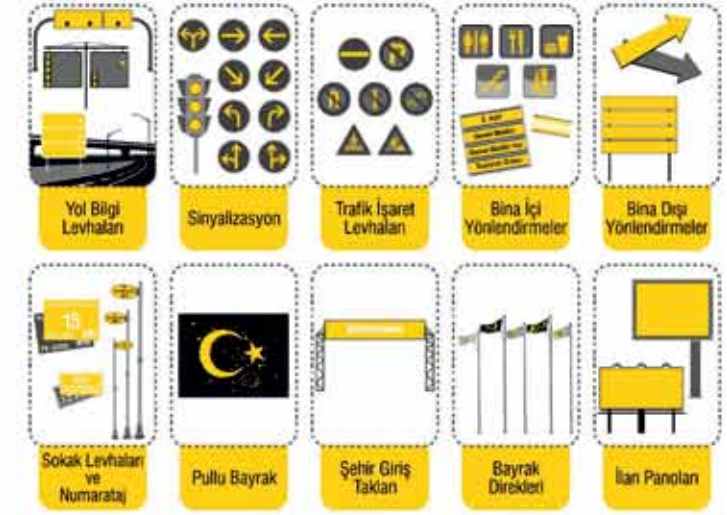
DİJİTAL BASKI



FUAR HİZMETLERİ



KENT HİZMETLERİ



www.cinarmedya.com



Tel :0332 342 60 70 - Fax :0332 342 60 70
Fevzi Çakmak Mah. 10531. Sokak No:30 Karatay / KONYA

DAMAKTA BİR TUTAM LEZZET, AKÇAABAT KÖFTESİ

Akçaabat, adını beyaz kavaklardan aldığı rivayet edilen, tarihi evleri, yapıları, büyüleyen ve sıhhat bahşeden yaylaları, nasırı insanların konuksever kalplerinde misafir edilen Trabzon'un en güzel kasabası, büyüleyici bir mekân. Uzun yol yorgunluğunu biraz olsun hafifletebilmek adına pırıl pırıl denizinin kenarında tavşan kanı çayınızı yudumlayacağınız tarihi bir mekan. Denizinin kenarına oturup yunusların oynaşmasını, balıkların havada raks edişinin büyüünde zamanın akışını unutursunuz. Zamanın ilerlediğini, su gibi akıp gittiğini bedeninizdeki açlık sinyalleri size hatırlatır. Daha önce duymamış iseniz şehrin etrafındaki köfteci dükkanlarının kalabalık oluşundan anlırsınız popüler yiyeceğin burada köfte olduğunu. Soluğu alırsınız en yakın köfteci lokantasında.

Yazı: Dr. Enver UZUN

Fotograf: A. Alp Bölükbaşı - Dr Enver Uzun



Köftenin Orta Asya ve Mezopotamya halklarına kadar uzanan bir asalete sahip olduğunu öğrenirsiniz. Merakınıza esir düşer kütüphanelerde ararsınız bu asaletin ayak izlerini. Orta Asya'nın binlerce yazıtının birisinde ezik et anlamında "Kueffettue" den bir ad sizi buyur eder gizemli lezzetine. Alıp getirir sizleri Hun Türklerinin mağrur sofrasına.

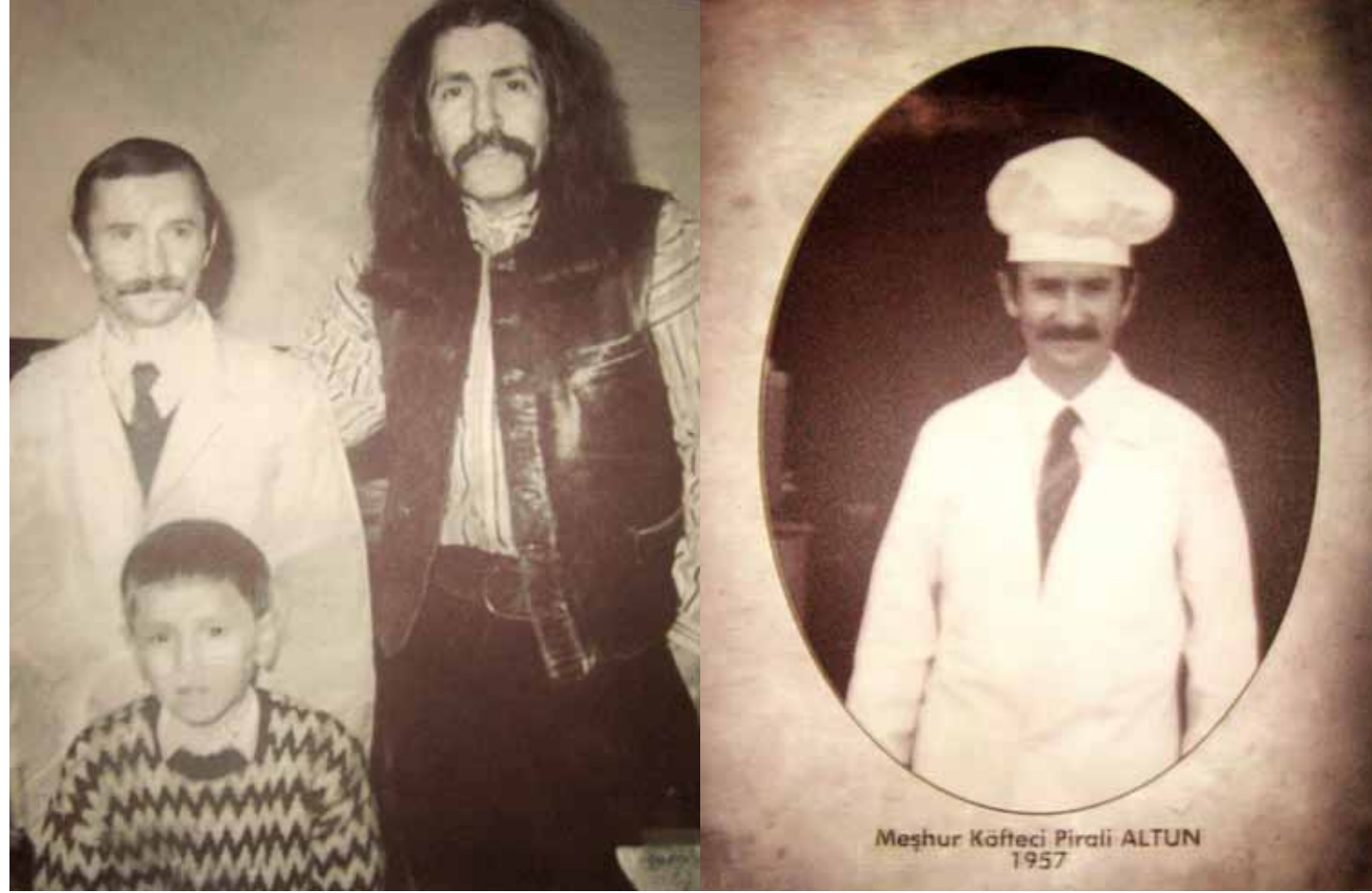
Etin ve baharatın, sarımsağın oluşturduğu bir lezzet kokteyli damağınızda Akçaabat köftesiyle ölümsüz bir tat bırakır. Kırdan, bayırdan, dere kenarında lezzet pınarından kana kana yudumlarsınız bu lezzeti. Bazen lüks lokantalarda erdemleşir, düğünlerde kutsallaşır Akçaabat köftesi. Karadeniz'in huzur veren uhrevi havasını lezzet olarak serper dudakları-

nıza hoyratça.

1726 yılında Üsküdar'da Bolulu Mehmet Usta'nın lokantasında soğan, acuka ve pişmiş biber ile birlikte verilerek satılan yiyecek olarak karşımıza çıkan bu lezzetli yiyeceği Akçaabat'ta Cumhuriyetin ilk yıllarında Akçaabat'ın Orta Caddesine, meşhur Yoğurt Pazarında ki Küçük, ah-

şap çatılı dükkanda Pırali adıyla tadarız. Anadolu'nun bir kasaba dükkânında önce Karadeniz, daha sonra dünya insanların damak zevkine dönüştürüldüğünü öğrenirsiniz. Söz konusu bu küçük sokağın her iki ucunda Harakali Ali Çolak ve Eşref Usta'ya ait kasap dükkanlarında başlatılan bu lezzet serüveninin kısa bir süre sonra inanılmaz bir hızla

sektörleşerek dünyaca şöhret olduğunu duyunca artık ızgara üzerinde sihirli şekilde dumanlanan Akçaabat köftesinden pişmesini beklemeye tahammül edemez bir tane ekmek arası yapar tadersınız.



Bu anlatıları duydukça daha da dikkat kesilirsiniz. Derinlemesine bilgi edinmek istersiniz bu lezzet ile ilgili. İlk dönemlerde Belediye Mezbahasında çalışan ve Orta Cadde üzerinde karşılıklı iki kasap dükkanları bulunan Temel ve Ethem Çolakoğullarının, odun ile çalışan kasaba fırınlarından aldıkları kömürler ile pişirilerek ayaküstü ekmek arasında servis edilmeye başlandığına dair öykü ile tanış olursunuz. Bu öyküde ayaküstü tüketilen Akçaabat Köftesi'ni ilk defa masa servisine ve lokanta usulüne.1957 yılında Ethem çolağın çıraklarından Pırali Altun tarafından yerleşik lokanta düzeyinde servis edilmeye başlandığını duyarsınız.

Dört hasır sandalye ve küçük bir tahta masa ile başlatılan bu serüven kısa bir süre sonra ünlü şarkıcılarımızdan Barış Manço'nun bir TRT belgeseli çekiminde kameraya konuk olup, Türkiye geneline ulaşan bir şöhreti yakaladığını öğrenirsiniz. Böylece köfte ustası Pırali'nin dük-

kanı devlet büyüklerinin kulağına kadar gider ve onlarında damak merakına dönüşür. Bu mütevazı dükkan artık bir dönemlerin Başbakan Adnan Menderes başta olmak üzere pek çok devlet büyüğümüzün, önemli misafir ve sanatçıların uğrak mekanına dönüştüğünü merakla dinlersiniz.

Bu şöhret haklı olarak Akçaabat'ın önemli ekonomik girdisini sağlayan bir hal alırken, aynı zamanda da Akçaabat'ın Türkiye genelinde tanınmasını da sağlayarak turizm yönünden önemli bir katkı sağlar. Her gün köfteci dükkanlarına bir yenisi eklenerek başta Trabzon ve Akçaabat olmak üzere Türkiye'nin dört bir tarafında Akçaabat Köftesi lokantası açılır. Öyle ki, 25 bin nüfuslu Trabzon'un bu şirin kazasında günümüzde yüzden fazla köfteci dükkanı bulunmaktadır. Geniş kitleler tarafından beğeni gören Akçaabat köftesinin haklı şöhreti resmi olarak Akçaabat Belediyesi tarafından sahiplenilerek uluslararası düzeyde

tanıtılması için her yıl Ağustos ayının belirli gününde Akçaabat'ta geniş katılımlı uluslararası bir de festival düzenlenmektedir.

Seksen yıldan fazla bir özgeçmişe sahip olan Akçaabat köftesi usta envanterini merakla karıştırıldığında bu köfte mazesinin Harakali (Ali Çolak) ve Eşref Ustanın (Eşref Bal), Cenikli Mustafa (Yılmaz) Recep Durna, Bahriyeli Ahmet Serdar, Abdullah Komar, Pırali Altun, Temel Kolot, Çolakoğulları ve Abdullah Komarı, Nihat Aydın, Kalkışım Kardeşler (Cemilusta) ve benzeri ustalar ile hayat bulduğunu görüp onlar ile tarihe tanıklık edersiniz.

Türkiye'ye adını duyuran Akçaabat Köftesi ülkemizde bilinmekte olan diğer köftelerden oldukça farklı ve ayrıcalıklıdır. Maharetli ustalar tarafından yörenin otuyla beslenmiş ineklerin özenle seçilen etlerinin döş, kol ve gerdaniyla bunların karışımından oluşan, sinir ve ekstra yağ bulunmayan etlerinden kıyı-



larak yoğrulan ve bir gün dolapta bekletildikten sonra mangal ızgarasında pişirilip, servis yapılan Meşhur Akçaabat köftesinin damak tadı cezp edici tat ve özelliği ile farklılık gösterir. Hatta eskilerden köftelik yetiştirilen hayvanların otlaklarına lezzetli olması adına kalın tuz serpilmiş. İşin püf noktasının köfte için kullanılan etlerin sadece Akçaabat yayla ve meralarında beslenen hayvanlardan elde edildiğini duyunca biraz daha hayrete düşersiniz.

Sürekli artan heyecanınız tetiklediği adrenaliniz karşısında sıkılganlığınızı bir kenara bırakarak ustadan bu işin püf noktalarını öğrenmek istediğinizde köfte yapılışı ile ilgili şu bilgilere ulaşırsınız: Dana ya da Öküz'ün ön kol etleri, bir miktar kaburga eti (döş), işkembe yağı ve böbrek yağı gerekli temizlik ve ayırımlar yapıldıktan sonra karışım harmanlanarak kıyma makinesinin normal kafesli olmak kaydıyla makine başında kıyıma geçilir. Yapılacak kıyımın miktarına göre

belirli miktarda sarımsak ve ekmek ile çekime başlanır. Ekmek köftelik etin bir birine yapışmaması ve bir araya kaynaşmasını sağlamak adına kıyma ete katılır. Fazla veya az katılan ekmek köftenin damak tadını bozacağına bu katışımın belirli gramajda yapılmasına azami dikkat gösterilir. Çekim olayı bittikten sonra çekilen kıyma makine önünde harmanlanarak ve tuzu atılarak yoğrulmaya başlanır. Bu yoğurma esnasında fazla veya az yoğrulma sağlıklı olmayabilir, normal kıvamı verildikten sonra rulolar haline getirilir ve normal gramajlarda kesime başlanır. Kesilen köfteler avuç içerisinde yuvarlanarak bastırılmış olarak düzgün bir şekilde tepsilere dizilir. İki veya üç sıra olan tepsiler dinlendirilmek üzere soğuk hava depolarına yerleştirilir. Dinlendirildikten sonra pişirmeye hazır bir konuma getirilir.

Bu tarif çok kolay görüldüğünden evinizde bunu denediğinizde ciddi bir hayal kırıklığı ile karşılaşsanız şaşırma-

yın zira yurdumuzun değişik yerlerinde köfte yapılmasına karşın Akçaabat Köftesi'nin bu kadar tutulması, ayrıcalıklı ve meşhur olması ustalarımızın mahareti yanında bölgemizde yetiştirilen ve doğal şartlarda beslenen hayvanların etinden de kaynaklandığı bir gerçektir.

Her değerli şeyin korunmasındaki güçlüğü Akçaabat köftesinde de görürsünüz. Türkiye çapında üne sahip olan ve ülkemizin her tarafında karşımıza çıkabilen Akçaabat Köftesi'nin kalite bazında bozulmaması için, bu işin ehil, maharetli ustalar tarafından doğal şartlarda beslenmiş ineklerin döş, kol ve gerdaniyla bunların karışımından elde edilen sinir ve ekstra yağ bulunmayan etlerinden köfte yapılmaktadır. Akçaabat köfteci-leri Türkiye genelinde kooperatifleşerek kalitenin korunmasına yönelik çalışmalarında sürdürüldüğü duyumuna ulaştığınızda rahatlırsınız.



Akçaabat köftesinin pişirilmesinde de bazı inceliklere dikkat edilmelidir. Akçaabat Köftesi'nin bir özelliği de pişirme yerinin standartlara uygun olmasıdır. Bu standartlar belirli ölçülerde ocaklar olup bu ocakların yanabilmesi için odun kömürü kullanılmaktadır. Ocak yanmaya başladıktan sonra hazır olan köftelerin ızgaraya sıralanabilmesi için önce ızgara tel fırçası ile silinir belirli bir miktar börek yağı ile silinir ve belirli sıralarda köfte

ızgaraya serilmeye başlanır. Serilen köftelerin takip edilmesi kaydıyla çevrilerek pişirme olayı gerçekleştirilir ve servise hazır vaziyete getirilir.

Köylüsünden kentlisine, işçisinden memuruna, bürokratından devlet adamlarının sofrasında onurlu bir yere sahip olan Akçaabat köftesinin lezzeti tadanları büyüler. Yolunuz bu istikamete düştüğünde sizlerde bu yüz yıllık damak

zevkini yaşar, gözünüz arkada kalmasın diye belki yolda mangal yapma olanağı varsa mutlaka bir miktar pişmemiş Akçaabat köftesi almayı ihmal etmezsiniz. Bu tarafa yolu düşenlere Akçaabat köftesinin gönüllü temsilcisi gibi Akçaabat köftesini tatmaları tavsiyesinde bulunursunuz. Bunca bilgidten sonra bize yiyenlere afiyet olsun demek düşer...